



栄養たっぷりの干し椎茸を甘辛く煮た、懐かしい味のそうめんつゆ。お子様からご年配の方までみんな好きな味かと思えます♡そうめんのお供にぜひ！

干ししいたけの そうめんつゆ

材料

干し椎茸 3枚
砂糖 大さじ 1/2
水 250ml
鰹節 一つかみ

— A —

醤油 100ml
みりん 100ml
酒 50ml

作り方

1. 干し椎茸は1晩水につけて戻す。時間がない場合は、乾燥したままでも良い。鍋に水と砂糖・干し椎茸を入れて中火にかける。
2. 沸騰したらAを加え、2分ほど中火で沸騰させる。(アルコールを飛ばす) 鰹節を加えたら弱火にし、5分煮たら火を消してそのまま冷ます。
3. 触れるくらいに冷めたら、鰹節は取り出し、干し椎茸は千切りにしてつゆに戻す。
4. 濃いため、氷を入れるなどして薄めて使ってください。