

春雨炒め

材料 (4人分)

春雨(乾)	40g
水煮竹の子	40g
しいたけ	2~3個
長ねぎ	5cm
しょうが	適量
みそ	小さじ2
酒	小さじ1
しょうゆ	小さじ1
ごま油	小さじ1.5



作り方

- ①春雨はゆでて4~5cmに切っておく。竹の子、椎茸は1cm角に切る。
長ねぎは小口切りにしておく。
- ②鍋にごま油、みじん切りにしたしょうが、長ねぎを入れて炒める。香りが出てきたら竹の子、しいたけを加えて炒める。
- ③春雨、水1カップ、調味料を加えて水気がなくなるまで煮る。