



調理時間 20分

材料 4人分

ほうれん草	150g
えのき茸	1袋
酢	小さじ 1
すりごま	大さじ 3
砂糖	大さじ 1/2
酒	大さじ 1
濃いくち醤油	大さじ 1

作り方

1. ほうれん草は塩を入れて茹でて冷水にとります。
2. えのき茸は食べやすい長さに切り、さっと茹でて酢をふりかけます。
3. ボールに調味料を入れて混ぜ合わせます。



4. 3.の中にかたく絞ったほうれん草とえのき茸を入れて調味料が均等に混ざるように和えます。



アドバイス

◎ もう一品、ほしい時におすすめの料理です。