

## ● えのきとベーコンのポン酢蒸し



### 材 料

- えのき…………… 小1/2袋 (50g)
- ベーコン…………… 1枚
- ポン酢…………… 小さじ2
- ごま油…………… 少々
- パセリまたはねぎ

### 作り方

- 1 ベーコンは1cm幅に切る。えのきは石づきを切り落とし、長さを半分に切って小房にわける。
- 2 耐熱容器に①を入れてポン酢で和える。ラップをかけて、電子レンジ(600W)で2~3分加熱する。
- 3 レンジから取り出して、好みでごま油を混ぜる。器に盛ってパセリかねぎを散らす。

## ● ほうれん草のなめたけ和え



### 材 料 4人分

- ほうれん草… 300g
- なめたけ…… 適量

### 作り方

- 1 ほうれん草をゆでて水気を絞り、2センチ長さに切る。なめたけで和える。

#### 【手作りなめたけ】

えのきたけ1袋を根元を切り落とし、長さを3等分に切る。  
鍋にえのきたけとしょうゆ、みりん各大さじ2を入れて3~5分煮る。