

\ Let's cook! /

料理名

作った写真を
はり付けてみよう



コメント

材料：4人分

- 秋鮭：2切れ
- キノコ（しめじ、エリンギなど）：200g
- 豆乳：1L
- だしの素：大さじ1
- 塩：少々
- 葱：1本

作り方

1. 鮭は一口大に切り、キノコは食べやすい大きさに切ります。
2. 鍋に豆乳とだしの素を入れ、煮立ったら鮭とキノコを加えて5分ほど煮ます。
3. 塩で味を調え、最後に葱を散らします。