



## 「えのきと鶏ひき肉のお味噌汁」



えのきは根元を切り落とし、長さの半分に切って食べやすくほぐしておく。  
鍋にサラダ油を中火で熱し、ひき肉 50g〜を入れて  
弱火でほぐしながら炒め、色が変わったらえのきを加えてさっと炒める。  
水を加え煮立て、煮立ったら弱火にし5分ほど煮る。味噌を溶き、器に  
いれてたっぷりの刻んだこねぎを散らして出来上がり。

\* こねぎの以外に大根、かぶの葉でも OK

\* サラダ油にごま油を少し加えても更にコクがUP します。



ゆうきやのInstagram

是非、ゆうきやのお野菜を使ったお料理を、#ゆうきや  
#yukiya808 @ゆうきやなどを付けて投稿してください。  
皆様の投稿、お待ちしております！

ゆうきや本郷店

文京区本郷2-28-1-1F

☎ 03-5801-0880