



きのこのスープ

材料（1人前）

- しいたけ 10 g
- しいたけ 10 g
- えのきだけ 5 g
- 水 50 ml（1/4カップ）
- コンソメ 0.5 g
- 塩 0.01 g
- こしょう 0.01 g

作り方

1. しいたけはほぐし、えのきだけは根を切ってほぐし、しいたけは薄切りにしておく。
2. 鍋に水を入れ、沸騰させる。
3. 2にコンソメ、胡椒、塩を入れる。
4. 1のきのこ類を入れる。
5. 3分ほど加熱し、具材に火を入れる。

<メモ>
