\ Let's cook! /

作った写真を
はり付けてみよう

料理名



コメント

材料：4人分

- 紅茶キノコ：4個
- 鶏むね肉：300g
- 大根：1本
- 人参：1本
- 長ネギ：1本
- しめじ：1パック
- 出汁：1リットル
- 醤油：大さじ4
- みりん：大さじ4

作り方

1. 鶏むね肉は一口大に切り、大根と人参は薄切り、長ネギは斜め切り、しめじはほぐします。紅茶キノコはよく洗い、水気を切ります。
2. 鍋に出汁を加え、具材を入れて火にかけます。煮立ったら、醤油とみりんを加えます。
3. 紅茶キノコを加え、全体がよく混ざったら火からおろします。