

しいたけだし



だしの取り方

- ① 干し椎茸をよく洗います。
- ② 容器に干し椎茸とかぶるくらいの水を入れ、1時間程度冷蔵庫で置きます。
- ③ 1時間経ちましたら、クッキングシートでこして完成です。

おすすめの料理！

そのまま戻した椎茸を使いたい場合は、すまし汁や筑前煮。
また、中華サラダなどにも入れると薄味でも干し椎茸のだしのうま味があり、とてもおいしいです。