

包丁がなくてもできる！こんにゃくしめじの煮物



<p>どうぐ ようい 道具の用意</p> <p>ボウル、キッチンばさみ、^{さら}皿</p> <p>さいばし、計量スプーン、なべ、^{ごみばこ}ごみ箱</p>	
<p>ざいりょう ようい 材料の用意</p> <p>あくぬきこんにゃく1枚 (あくぬきでなかったらゆでてね)</p> <p>しめじ1パック・しょうゆ…大さじ2 みりん…大さじ2・さとう…大さじ1/2 だしの素…大さじ1/2 水…100ml・ごま 少々</p>	
<p>こんにゃくをちぎる</p>	
<p>^ねしめじの根をキッチンバサミで きる ^{こぶさ} ^{さく} 切る。小房に割く。</p>	
<p>^{なべ}鍋にこんにゃくとしめじ、しょうゆ、 ^{さとう} ^{もと} ^{みず} みりん、砂糖、だしの素、水を入れる</p>	
<p>にる ^{しる} ^{すく} 煮る。汁が少なくなるまで ^ま ^に さいばしでかき混ぜながら煮る。</p>	
<p>^{うつわ} ^{もりつけ} 器に盛り付け、ごまをかけたら できあがり！</p>	

こんにゃくはちぎった方が断面積が増えて、味が良くしみるから
おいしいですよ！