

野菜たっぷりの簡単おかず！

# きのこことナスのマーボー風



## 材料 (2人分)

- 三種のきのこ ..... 1袋
- ナス ..... 3本
- 長ネギ ..... 1/2本
- 市販のマーボー豆腐の素 ..... 1袋
- サラダ油 ..... 大さじ2

## 作り方

- 鍋に水、三種のきのこを入れて中火で5分ほど煮ます。煮えたら水を切っておきます。ナスは、食べやすい大きさに切り、ねぎは小口切りにしておきます。
- 鍋に油をひき、ナスを炒め、きのこ、ねぎを入れたら更に炒め、色が変わってきたら、マーボー豆腐の素を入れて炒め、温まったらできあがり。

使ったのはコレ!

### 三種のきのこ



安心の国産素材。  
国内で厳選された、エリンギ、しいたけ、しめじをミックスしました。  
食感、素材の味が違います！