

魚沼きのご料理コンテスト・レシピ

～ 白菜ときのこの重ね蒸 ～

【 材料・分量（3人分） 】

- ・白菜：350g
- ・ぶなしめじ：1パック
- ・ハム：100g
- ・えのきたけ：1袋
- ・桜えび：30g
- ・とろけるチーズ：50g
- ・酒：大さじ2

【 作り方 】

えのきとハムは適当な大きさに刻み、ぶなしめじをほぐす

白菜 しめじ、えのきを敷き ハム チーズ 桜えびをのせる

また白菜 しめじ、えのき ハム チーズ 桜えび 白菜まで敷いたら、チーズと桜えびを
ちらし、酒を振りかけ蒸す

【 料理時間 】

15分

【 コメント 】

たれはポン酢、青じそドレッシング、何でも合います