

# 魚沼きのこアイデアレシピ お手軽おかず&おつまみ

## ～ えのきたけの梅みそ和え ～

### 【 材料・分量（4人分） 】

- ・えのきたけ：2袋
- ・ぶなしめじ：1パック
- ・きゅうり：2本
- ・酒：適量
- ・鰹節：5g
- ・しょうが：1かけ
- ・梅みそ：大さじ4（無ければ、みそ・砂糖・梅干しをたたいたものを混ぜる）

### 【 作り方 】

えのきたけは半分の長さに切り、ぶなしめじは小房に分ける  
を鍋に入れ、酒を振り入れ炒り煮し、水分が無くなったらザルに上げて冷ます  
きゅうりは千切りにして塩でもみ、水分をしっかり絞る  
ときゅうりを合わせ、食べる直前に梅みそ、しょうが（千切り）、鰹節を混ぜる

【 料理時間 】 10分位（きのこを冷ます時間を除く）

【 考案者 】 「アンジェリー」さん（十日町市）

### 【 考案者さんのコメント 】

きゅうりのしゃきしゃき感がさわやかです。梅みそ、しょうが、鰹節のハーモニーが絶妙ですヨ～。

写真は大皿に盛りつけましたが、ガラスの小鉢に1人分ずつ入れると、お酒のおつまみにピッタリ！です。

