

魚沼きのこレシピコンテスト 特別賞受賞作品！

～ たっぷりきのこの梅風味ソーメン ～

【 材料・分量（2人分） 】

- ・エリンギ：100g
 - ・まいたけ：100g
 - ・ぶなしめじ：100g
 - ・ソーメン：400g
 - ・ごま油：大さじ1/2
 - ・大葉：5枚
 - ・白ごま：少々
- 『 水：200cc ポン酢：50cc 砂糖：大さじ2 梅干し(大)2個 』

【 作り方 】

エリンギは横半分にカットしたら縦方向に薄切り、まいたけ・ぶなしめじは石づきをカットして房をバラバラにする

梅干しは種を取り包丁で細かくたたく

フライパンにごま油を熱しエリンギ・まいたけ・ぶなしめじをしんなりするまで炒める

を入れ少し煮たら耐熱ボールに移し、粗熱を取ってから冷蔵庫に冷やす

(冷やさなくても美味しいですよ)

そうめんを茹でて冷水で冷やしたらお皿に盛り、 を回しかけ、白ごまと千切り大葉をのせて完成

【 料理時間 】 10分

【 考案者 】 「Enjoy Kitchen」さん（東京都町田市）

【 考案者さんのコメント 】

きのこの食感が楽しめ、梅風味のタレとの相性がとても良いです。

ソーメンに絡めると食欲がなくてもモリモリ食べられます。

