

魚沼きのこアイデアレシピ 本格おかず

～ キラキラ輝くしそとキノコの宝石箱 ～

【 材料・分量（4人分） 】

- ・まいたけ：25g
 - ・ぶなしめじ：25g
 - ・エリンギ：25g
 - ・みょうが：1本
 - ・小葱：2本
 - ・しその葉：5～6枚（小さめ）
 - ・ゼラチン：5g
 - ・水：150cc
- 『 だし汁、砂糖、しょうゆ：各大さじ2 』

【 作り方 】

ゼラチン5gに冷ましたお湯150ccをいれ、ゼラチン水を作る

小さい容器にしその葉5～6枚を敷き詰めゼラチン水50cc分を注ぎ、冷蔵庫で固める
きのこ類を で、汁気がなくなるまで煮詰める（味を濃く煮るのがコツ）

が固まったら、 と残りのゼラチン水100ccをその上から入れて、冷蔵庫で固める
固まったら冷蔵庫から取り出し、お皿に盛り8等分に切り、みょうがと小葱を付け合わせて添えて完成

【 料理時間 】 3～4時間（固まる時間を含む）

【 考案者 】 「そばっこ」さん（千葉県香取郡多古町）

【 考案者さんのコメント 】

きのこの味がよくしみ込み、ゼラチンなのでさっぱりと食べられます。

しそを先に固めることで、きのこ類と混ざらず、きれいな色どりになります。

夏の暑い日でも箸が進み、見た目も涼しげで、風流を感じます。

豪華で品の良い一品です。

