

～ 冷製ジンジャーきのこ ～

【調理時間】 調理15分+冷蔵15分

【材 料】(4人分)

・生しいたけ 1パック (小6個)	・水	400cc
・えのきたけ 1袋 (200g)	・めんつゆ	100cc
・なめこ 1袋 (100g)	・薄口しょうゆ	大さじ1
・ちくわ 2本	・日本酒	100cc
・キュウリ 1本	・かつおだし(粉末)	小さじ1
・(お好みで)長ねぎ 10cm分	・おろししょうが	大さじ1

【作り方】

〈材料〉生しいたけは軸を切って薄切り。えのきたけは1/2の長さに切る。

キュウリは5cmくらいのながさで細切り。ちくわは2cm程度の長さで細長く切る。

- 1 沸騰したお湯に、しいたけ、えのきたけ、なめこ、ちくわを入れ、強火(煮こぼそうになったら火を弱く調整)で約2分加熱。
- 2 かつおだし(粉末)、日本酒を入れ1分程度加熱しアルコールを飛ばした後、めんつゆ、薄口しょうゆ、ねりしょうがを入れ中火で再度沸騰したらきゅうりを入れて火を止める。
- 3 器に移し2分程度あら熱をとり、冷蔵庫で約15分冷やしたらできあがり。
- 4 お好みにより食べる前に5cm程度の長さの白髪ネギをのせて、いっただっきまーす!

【考案者のコメント】

夏のあつつい時にどうぞ。

きのこの食感とキュウリのシャキシャキ感の組み合わせられた食感がお薦め。

