

魚沼きのこH23・冬 アイデア満点レシピ

～ ふろふき大根のきのこカレー餡かけ ～

【 材料・分量（4人分） 】

- | | | |
|------------|--------------|----------------|
| ・しいたけ：4枚 | ・エリンギ：1本 | ・ぶなしめじ：1株 |
| ・まいたけ：1/2株 | ・えのきたけ：1/2袋 | ・大根3cm：4個 |
| ・むき海老：12尾 | ・生姜：10g | ・昆布：5cm |
| ・米のとぎ汁：適量 | ・水：400ml(cc) | ・麵つゆ濃縮タイプ：60ml |
| ・カレー粉：小さじ2 | ・水溶き片栗粉：適量 | ・小ネギ：少々 |

【 作り方 】

大根は皮をむき、上下に十字の切り込みを入れて米のとぎ汁で炊く
柔らかくなったら水洗いする

の大根を鍋に入れ、水と麵つゆを加えてひと煮立ちさせる
これにスライスしたしいたけ、エリンギ、ほぐしたぶなしめじとまいたけ、半分にカットしたえのきたけを加える

きのこに火が通ったら海老と千切りにした生姜を加え、カレー粉を加える
煮立ってきたら水溶き片栗粉を加えてとろみをつける
器に盛り付け、小ネギを飾る

【 料理時間 】 25分

【 考案者 】 「プティパン」さん（札幌市豊平区）

【 考案者さんのコメント 】

大根にカレー味のきのこ餡がからまって、冷めにくいです。

生姜とカレー粉は最後のほうに加えることで、風味が残りさらにスパイシーで体が温まります。

