

～ しいたけユッケ☆ ～

【調理時間】 10分

【材 料】(2人分)

- ・ しいたけ 3枚
- ・ 生ハム 20g
- ・ きゅうり 1/2本
- ・ 酒 小さじ1
- ・ コチジャン 小さじ1
- ・ ニンニク 少々
- ・ ゴマ油 大さじ1
- ・ 白ゴマ 少々
- ・ ミョウガ 1個
- ・ 塩こしょう 少々
- ・ うずらの卵 1個



【作り方】

- ① しいたけに酒をまぶして、レンジで2分加熱する。
- ② しいたけ、生ハムをスライスする。きゅうり、ミョウガは斜め切りにする。にんにくはすりおろす。
- ③ コチジャン、ゴマ油、にんにく、塩こしょうを混ぜる。
- ④ ③に、しいたけ、生ハム、ミョウガを入れて混ぜ合わせる。白ゴマをふる。

【考案者のコメント】

まるで、ユッケを食べているかのような食感で、しいたけをおいしく食べることができます。少し辛みがあって、お酒にとっても合う一品です。卵をさらに混ぜ合わせると、濃厚な味わいになって最高です。