

～ キノコとシシトウの揚げびたし 秋の夜に日本酒と ～

【調理時間】 15分

【材 料】（2人分）

- ・ しいたけ 4枚
 - ・ まいたけ 50g
 - ・ しし唐辛子 4本
- Aつけ汁
- しょうゆ、砂糖、酒、
めんつゆ、水、酢 各大さじ1、
ゴマ油 小さじ1
- ・ 赤唐辛子 1本（小口切り）
 - ・ 生姜 1かけ
 - ・ 揚げ油 適量
 - ・ 紅葉人参（飾り付け）1枚



【作り方】

- ① しいたけ、まいたけは石づきを取り、一口サイズにカットする。しし唐辛子は油の中で破裂しないよう1カ所切り込みを入れる。
- ② ボウルにAを入れよく混ぜ、赤唐辛子とすりおろした生姜をあわせておく。
- ③ 揚げ油を170度に熱し、①をさっと揚げる。
- ④ 油をきったら、②に浸ける（できれば冷蔵庫で2時間程）。味がなじんだら、器に盛り、飾り切りした紅葉人参を添える。

【考案者のコメント】

秋の夜に日本酒と共にいただきたい“きのこ料理”です。
冷蔵庫で2時間以上浸けるとより味がしみ込み美味しくいただけます。
秋なので、人参を紅葉に見立て、色どり良く盛りつけました。
味は少し濃い目なので、豆腐の上のにのせて召し上がるのもオススメです。