

シイタケのみぞれ和え



材料（3～4人分）

| | |
|--------|-----------|
| シイタケ | … 中4本 |
| エノキタケ | … 80g |
| ホウレンソウ | … 4株(60g) |
| 塩 | … ひとつまみ |
| ダイコン | … 100g |
| ポン酢 | … 大さじ2～3 |

作り方

- 1)シイタケは薄切りにし、エノキタケは石づきを取っての幅に切り、沸騰した湯で一緒に湯がいて水気を切っておく。
- 2)ホウレンソウは塩をひとつまみ入れた湯で湯がき、水気を切って1/4幅に切る。
- 3)ダイコンはすりおろしておく。
- 4)①と②、③をボウルで和えて、ポン酢で味を付ければできあがり。



お好みでユズやレモンをかけても美味しいよ♪



JAこうか
旬のレシピ集

<http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/>

他のレシピはこちら!!

