

## しいたけのあっさり漬け



## ●材料〈4人分〉

しいたけ……………15枚  
 A { ほめられ酢…100ml  
     だし汁……………50ml  
     白だし……………大さじ1  
 揚げ油……………200ml  
 片栗粉……………大さじ5  
 糸とうがらし(飾り用) 適量

## ●作り方

- 1 しいたけについているゴミなどをキッチンペーパーでふき取り、食べやすい大きさに切る。
- 2 ボウル、またはポリ袋にしいたけを入れて片栗粉をまぶす。
- 3 Aをボールに合わせておく。
- 4 2を揚げて、軽く油をきり、熱いうちにAに漬ける。



## ひとくちメモ!

しいたけの採れる時期には、必ず作る料理です。家族も大変喜んで食べてくれます。