

なばなんばん

材料（4人分）

乾しいたけ	10枚（大）
小麦粉	大さじ2
溶き卵	2個分
あげ油	適量

【調味液】

水	1カップ
醤油	大さじ2
酒・みりん・かぼす果汁	各大さじ1
にんにく・ショウガ	少々

【タルタルソース】

マヨネーズ	大さじ2
かぼす果汁	大さじ1
砂糖	大さじ1
塩こしょう	少々
玉ねぎ	1/8個
きゅうり	1/4本
ゆで卵	1個



出品者コメント

乾しいたけを直接調味料で戻す（食感を楽しむため少し堅めに）。小麦粉、溶き卵をつけて揚げ、一層出汁が出ている残り調味液を沸騰させ、しいたけをくぐらせ、野菜とタルタルソースを添える。椎茸さえあれば、冷蔵庫常備の食材ばかり。簡単でメインディッシュ、オードブル、弁当に最適。冷めても美味。

調理方法

- しいたけの石づきを手で折り取り、調味液へ入れ長めに戻し半分に切る。
- 少ししぼったしいたけに小麦粉を振り、卵液をくぐらせる。
- （2）を色よく揚げてキッチンペーパーで油を切る。
- しいたけの出汁が一層出た調味液を沸騰させ少しだけ濃度を高める。
- （4）に（3）をくぐらせ、キッチンペーパーのうえに並べておく。
- たまねぎ、きゅうりをみじん切りにし水気をきり、材料全てを混ぜタルタルソースを作る。
- 野菜（レタス、トマト、ブロッコリー等）とともにしいたけを並べ、タルタルソースをかける。