

山するめ

[材料(4人分)]

乾しいたけの足	50g
砂糖	大さじ2
塩	小さじ1
本だし	小さじ1
たかのつめ	1本
油	大さじ1



調理方法

(1)	しいたけの足をさいておいた物をもどす(15分~20分)
(2)	フライパンに油を入れて、しいたけの足を炒めて、全体に油がしみこむようにする。
(3)	(2)の中に砂糖、塩、本だしを入れて、味がなじむまで混ぜて、たかのつめを入れ出来上がりです。(一味でもよい)

平成二十年度

優秀賞

園田和子