

# 椎茸南蛮漬け



## 【材料(4人分)】

湯	100cc
砂糖	大さじ3
酢	100cc
しょう油	100cc
小ねぎ	5~6本
人参	3/1本
ピーマン	1個
生しいたけ	12個

## 【調理方法】

- ①. 湯に砂糖を溶く。
- ②. 砂糖が溶けたら、酢、しょう油をよく混ぜ合わせる。
- ③. 小ねぎを3cmの長さに切る。
- ④. 人参、ピーマンを千切りにして、②の合わせ酢へ入れる。
- ⑤. 生しいたけを水で洗わずに、へたを切ってゴミや汚れを取る。
- ⑥. しいたけに片栗粉を薄くまぶして油で揚げる。
- ⑦. 揚げたしいたけを合わせ酢へ入れて盛りつける。

平成十三年  
度

奨励賞

大分市

安藤紘輝

# しいたけの チーズ焼き春の香り



## 【材料(4人分)】

生しいたけ	8枚
プロセスチーズ	80g
卵黄	1個
白髪ネギ	20g
ふきのとう	2片
塩	少々
コショウ	少々
醤油	少々

## 【調理方法】

- ①. しいたけは、石づきを取り、軽く塩、コショウをして香ばしく焼いておく（オーブン180℃で7~8分程度）。
- ②. プロセスチーズを荒くみじんに切るか又は擦りおろし卵黄を入れて、醤油を少々入れて混ぜる。
- ③. ①の上に②を塗って、オーブンで焦げ目がつくまで焼く。
- ④. ③の上に白髪ネギと細かく切ったふきのとうを添える。

平成十三年  
度

奨励賞

大分市

四方京子

⑬