

# 椎茸サラダロール

## 【材料(4人分)】

乾しいたけ		8枚
(A)	砂糖	50g
	濃い口醤油	40g
	だし汁	100cc
卵		8個
(B)	砂糖	80g
	白だし	40cc
	油	適量
ロースハム		8枚
にんじん		4分の1
きゅうり		2分の1
山芋		100g
ライスペーパー		8枚
ミニトマト		3個
ハラン		2枚
カボス		1個



## 調理方法



- (1) 乾しいたけは水で戻し石づきを取って(A)の調味料で煮る。
- (2) 卵は1個を割って(B)調味料1個分を入れて薄焼き卵を作る。
- (3) にんじんは千切り、きゅうりと山芋は短冊切りにしておく。
- (4) ライスペーパーは1枚ずつ水に戻しておく。
- (5) ライスペーパーの上に卵を敷いてその上にロースハム(1)を乗せて、(3)を乗せて巻いていく。
- (6) 巻き終わったら半分に切って、お皿に盛る。
- (7) 食べる時カボスをかけて食べても良いし、しなくても良いです。

平成二十一年度

奨励賞

安部洋子