

◆干し椎茸の南蛮漬け



材料 4人分

干し椎茸（戻したもの）・・・大2枚 ☆合わせ調味料

片栗粉・・・大さじ4

いりごま・・・適量

ゆず・・・1個

揚げ油・・・適宜

ゆずの果汁・・・大さじ2

（酢でも可）

醤油・・・小さじ2

水・・・小さじ2

砂糖・・・大さじ3

唐辛子・・・1/2本

ごま油・・・小さじ1

作り方

- ① 水で戻した椎茸の水気をしっかりと取り、7～8mm幅に切る。
- ② ゆずは果汁を絞り、皮を少し千切りにする。
- ③ ①の椎茸に、片栗粉をまぶしておく。
- ④ ☆の合わせ調味料を、ボウルに合わせておく。
- ⑤ 油が**180℃**になったら③の椎茸を入れ、表面が少し色づきカリッとするまで揚げる。
- ⑥ 椎茸が揚がったら油から取り出し、温かいうちに④のボウルに入れ混ぜる。
全体が冷めたら、②のゆずの皮を入れ混ぜる。
- ⑦ 皿に盛りつけて出来上がり。