

柚子釜、春菊ときのこのこの柚子和え

材料（4人分）



◆柚子	4個
◆春菊	1袋
◆エノキ茸	1袋
◆しめじ	1袋
◆しいたけ	4枚
漬け込みの合わせだし	
◆だし	400ml
◆薄口醤油	40ml
◆みりん	40ml
◆柚子千切り	

- ①柚子は、ヘタの部分から1/4程の部分の横に切る。
- ②皮と果肉の間にスプーンを差し込み、果肉と種を取り除き器にする。
- ③①で切った柚子の残りのヘタの部分の白いワタを取り、黄色の部分の皮部分を千切りにする。
- ④春菊は葉をむしり取り、熱湯でゆで、水にさらして水気を切る。
- ⑤エノキ茸・しめじは石づきを取ってほぐしておき、しいたけも石づきを取り、スライスして熱湯でゆで、水にさらした後、水気を切る。
- ⑥漬け込み用のだしと調味料をボウルで合わせ、その中に柚子の千切りと④・⑤の食材を合わせ、漬け込む。
- ⑦②の柚子の器に⑥を盛り付け、仕上げる。