

◆柚子ときのこの和え物



材料 4人分

・柚子	4個	●八方地	
・椎茸	4枚	・だし汁	500ml
・しめじ	1/2袋	・薄口しょう油	50ml
・エノキ茸	1/2袋	・みりん	50ml
・カイワレ大根	1パック		
・スプラウト	1パック		

作り方

- ① 柚子を水洗いし、柚子釜を作る。
(上から1/4をカットして、果肉を取り除く。)
- ② 椎茸は、スライス。しめじ・エノキ茸は、ほぐす。
- ③ カイワレ大根・スプラウトは水洗いし根元を切り落として、
サッと湯がき、水で冷ます。
- ④ 八方地を合わせて②を炊き、冷ます。
- ⑤ 柚子の上の部分は、白い所を取り除き細く刻み針柚子にする。
- ⑥ ④が冷めたら、水気を絞った③を入れ、⑤を入れて混ぜ合わせる。
- ⑦ ①の柚子の中に、⑥の和えた物を盛り付け、出来上がり！

ポイント！

底になる部分も穴があかない
程度に薄く切ると安定するよ

