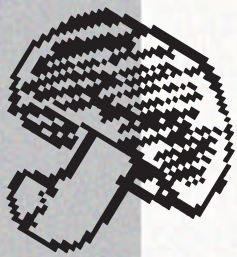




焼きシイタケのおろし添え



材料（2人前）

菌床シイタケ……8枚
サラダ油……小さじ2
大根おろし……100g
トマト……20g
ごま……小さじ1
すだち……1個
万能ねぎ……適宜
大葉……1枚
醤油……適宜

作り方

- ①菌床シイタケの軸を切り離しておきます
- ②シイタケの表を下にして、軸とともにこんがり焼きます
- ③焼いた軸はみじん切りにします
- ④絞った大根おろし、軸、トマト、ごま、万能ねぎを軽く混ぜます
POINT! 大根おろし、トマトと旨味成分でさらに美味しくなります！
- ⑤大葉、シイタケとともに盛り付けて、横半分にしたすだちを添えたら完成です

徳島気分でお家ごはん