

2 しいたけのみぞれあえとキノコの冷製

◆材料

- ・三つ葉 5g
- ・生しいたけ 10g
- ・大根 20g
- ・卵（錦糸） 5g
- ・酢・砂糖・塩・醤油

大根の器

生しいたけ1パック6個入りの大きさ

マヨネーズ

ゆずこしょう

ゼラチン



◆作り方

- ①みつばは、塩ゆがきする。生しいたけは焼いて干に切る。錦糸卵を焼く。
- ②大根をおろして、調味料と合わせる。
- ③大根をくり抜いて器を作り、和えた物を入れる。
- ④しいたけは蒸し、塩をふる。冷まして、ゼラチンとマヨネーズをあわせたソースを笠の上からかけて、飾りにほうれん草人参をかざりつける。
(ゼラチンはおおさじ2杯の水煮沸膨潤させマヨネーズ、柚子胡椒をまぜる)