

10 椎茸の宝船（1人分）

材 料	分量	備考
椎茸水煮	1/2枚	
片栗粉	少々	
鶏ミンチ	15g	
塩、こしょう、みりん	少々	
卵	少々	
黒豆を煮たもの	5g	
銀杏	1粒	
ウズラの卵	1個	
枝豆	5g	
クコの実	2粒	
飾りかぼす	1個	
揚げ素麺	5本	

☆作り方☆

鶏のミンチに調味料と卵を加え練る。片栗粉を振った椎茸にのせ、黒豆、ぎんなん、ウズラの卵、枝豆、クコの実を宝船に見立て盛りつける。これを15分蒸して、出来上がったらウズラの頭を刎ねる。素麺は油で揚げ、水をイメージして盛る。

