

# 椎茸とキャベツのブランデー蒸し

## 【材料(4人分)】

乾しいたけ(中)	8枚
キャベツ	小1/2玉
カラーピーマン	2個
白ネギ	少々
ブランデー	100cc
バター	少々
塩、コショウ	少々



## 調理方法

(1)	水戻した乾しいたけの足を切り傘に切れ込みを入れ、傘の裏側に塩コショウをふる。
(2)	キャベツは適当な大きさにちぎり、カラーピーマンは輪切りにする。
(3)	フライパンにバターを熱し、(1)の乾しいたけ傘を上にして並べ、その上に(2)のキャベツとカラーピーマンを並べ、上からブランデーを回し入れ、5分程度蒸す。
(4)	(3)野菜に火が通ったら皿に並べ、細切りにし水にさらした白ネギを乗せる。

平成二十年度

優秀賞

上野美奈子