

蒸し椎茸の黄身酢サラダ

【材料(4人分)】

乾しいたけ		8枚
黄身酢	卵黄	4個
	酢	25cc
	砂糖	小さじ2
	塩	少々
トマト		2個
水菜		1束
白ネギ		1本



調理方法

(1)	水戻した乾しいたけを弱火で30分蒸す。
(2)	黄身酢をつくる。 卵黄、酢、砂糖、塩を鍋に入れ10分程度弱火で混ぜながら練る。 火が強すぎると固まるので時々ぬれた布巾等におろし、冷ましながらかける。
(3)	トマト、水菜、白ネギを適当な大きさに切り、(1)の乾しいたけを盛りつけ(2)の黄身酢をかける。

平成二十一年度

奨励賞

田嶋義生