

キクラゲのやまかけ

作：阿部圭子さま

ABCクッキングスクール元講師



【材 料】

キクラゲ	12枚
めんつゆストレート	
山芋	80グラム
青海苔	少々

- ① 生キクラゲは沸騰したお湯で1分ほどゆでて水でざっと洗いあくを抜く。
- ② 一枚を2、3等分に切り一口大にしてめんつゆで下味をつけておく。
- ③ すりおろした山芋をかけて青海苔を振る。