

## 料理名 きくらげつけもの

作:土橋扶美さま



材料・分量(4人分、)

- ◇ 漬け物(たくあんなどの大根系)
- ◇ シーチキン 大さじ1
- ◇ 酢 大さじ2
- ◇ ごま油 大さじ2
- ◇ ポン酢 大さじ2
- ◇ きくらげ 30g~40g

## 作り方

- (1) きくらげとたくあんを干切りにする
- (2) あたためたフライパンにゴマ油をひき、シーチキン、きくらげ、たくあんを炒める(中火で2~3分)
- (3) 酢を入れ、2分炒め、ポン酢を入れてサッと炒める。

☆たらこなどあればほぐして入れても美味しいです。