

料理名 きくらげと菜の花の寒天寄せ

作:(グループ名)なるコミ



材料・分量(4人分、)

- ◇ きくらげ 40g
 - ◇ ニンジン(みじん切り) 25g
 - ◇ 菜の花 30g
 - ◇ ゆり根 35g
 - ◇ 昆布かつおだし 500cc
 - ◇ うすくちしょうゆ 大さじ2
 - ◇ 酒、みりん 大さじ2
 - ◇ 砂糖 小さじ1
 - ◇ ゆずの皮(みじん切り) 少々
 - ◇ 塩 少々
 - ◇ 寒天1本
- } ㊦

作り方

- (1) きくらげ、ニンジン、菜の花、ゆり根をお湯で下ゆでする。
- (2) 食材をカットする。
- (3) ㊦を合わせ火にかける
- (4) (3)に、もどした寒天を入れ溶かす
- (5) (4)の中に具材を入れる
- (6) 型に流し入れ固める
- (7) 食べやすい大きさにカットする