

料理名

やまぶしたけの菊なます

人分

調理時間 約 30 分



作り方

1. やまぶしたけをほぐし、お湯で茹でる。
2. 1をザルにあけ、よく水気を切る。
3. 水気を切ったやまぶしたけに茹でた食用菊・菊なます・すし酢を加えてよく混ぜる。
4. 3を冷蔵庫に入れ、よく冷やす。
5. 食べる直前に塩を少々ふって完成。

材料

- ◆ 茹でた食用菊 250g
- ◆ やまぶしたけ（最上まいたけ） 3パック
- ◆ もって菊なます（三奥屋） 1袋
- ◆ すし酢 大さじ4
- ◆ 塩 少々