

ぐるめペコときくらげの白出汁ひたし

<< 独特な食感を楽しめます! >>



----- 材料 (4人分) -----

ぐるめペコ	1本 (約 300g)
きくらげ	5g
生姜の千切り	10g
白出汁	150ml
ゴマ油	大さじ 1強

※POINT

濃縮タイプの白出汁の場合、麺類のつけ汁が希釈倍率の目安です。

----- 作り方 -----

- ① ぐるめペコは、5mm 幅のいちょう切りにする。
- ② きくらげは、ぬるま湯に 20 分ほど浸けて戻す。
- ③ フライパンにゴマ油を熱し、生姜とぐるめペコを 1 ~ 2 分炒める。ぐるめペコの皮がきれいな緑になったら、きくらげを加えてさっと炒める。
- ④ ③を白出汁に浸して、冷めるまで置いてなじませる。

