

## 干しシイタケ の南蛮漬け



### 南蛮だれ（漬け汁）

酢：大さじ4  
しょうゆ：大さじ4  
砂糖：大さじ2  
みりん：大さじ2  
水：大さじ2  
赤唐辛子：1本（輪切）

### 材料（4人分）

干しシイタケ（中サイズ）：8枚  
玉ねぎ：1個（スライス）  
人参：1/2本（千切り）  
ピーマン：2個（細切り）  
片栗粉（または小麦粉）：適量（シイタケ用）

## 干しシイタケ の南蛮漬け



### 南蛮だれ（漬け汁）

酢：大さじ4  
しょうゆ：大さじ4  
砂糖：大さじ2  
みりん：大さじ2  
水：大さじ2  
赤唐辛子：1本（輪切）

### 材料（4人分）

干しシイタケ（中サイズ）：8枚  
玉ねぎ：1個（スライス）  
人参：1/2本（千切り）  
ピーマン：2個（細切り）  
片栗粉（または小麦粉）：適量（シイタケ用）

### 作り方

- ① 干しシイタケはたっぷりの水で戻し（数時間または一晩）、水気を絞って軸を切り千切りに切る。
- ② 玉ねぎはスライス、人参は千切り、ピーマンは細切りにする。
- ③ 南蛮だれを作る： 鍋に酢、しょうゆ、砂糖、みりん、水、赤唐辛子を入れてひと煮立ちさせ、火を止める。
- ④ 干しシイタケに片栗粉をまぶし、170℃の油でカラッと揚げる。
- ⑤ 揚げたシイタケを熱いうちに南蛮だれに漬ける。
- ⑦ 冷蔵庫で30分以上おいて味をなじませる。

### ✿ 美味しく作るコツ

野菜はたれに漬ける前に塩をふって軽くしなりさせても◎  
シイタケは揚げた直後にたれに入れると味がよく染みる。

### 作り方

- ① 干しシイタケはたっぷりの水で戻し（数時間または一晩）、水気を絞って軸を切り千切りにする。
- ② 玉ねぎはスライス、人参は千切り、ピーマンは細切りにする。
- ③ 南蛮だれを作る： 鍋に酢、しょうゆ、砂糖、みりん、水、赤唐辛子を入れてひと煮立ちさせ、火を止める。
- ④ 干しシイタケに片栗粉をまぶし、170℃の油でカラッと揚げる。
- ⑤ 揚げたシイタケを熱いうちに南蛮だれに漬ける。
- ⑦ 冷蔵庫で30分以上おいて味をなじませる。

### ✿ 美味しく作るコツ

野菜はたれに漬ける前に塩をふって軽くしなりさせても◎  
シイタケは揚げた直後にたれに入れると味がよく染みる。