

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んなりさせても◎
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。

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んなりさせても◎
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。