

ゆずの香りをきかせて。冷やしてもgood

まいたけと長芋の揚げびたし



🍴 1人前/約119kcal

🕒 調理時間/約15分

🥕 材料 (2人分)

雪国まいたけ・・・1パック

長芋・・・5cm

サラダ油 (揚げ油)・・・適量

ゆず (輪切り・皮の千切り)・・・
1/2個分

【A】

だし汁・・・1カップ

酒・・・小さじ1

みりん・・・大さじ1/2

薄口醤油・・・大さじ1/2

赤唐辛子 (輪切り)・・・1/2本

🍳 作り方

- 1 雪国まいたけは食べやすい大きさにさく。長芋は8つ割りにし、酢水 (分量外) につけた後、水気を拭いておく。
- 2 鍋にAを入れてひと煮立ちさせ、漬け汁を作っておく。
- 3 180℃の油で(1)を素揚げにし、油をよく切って熱いうちにゆずの輪切りとともに(2)に漬ける。
- 4 器に(3)を盛り、ゆず皮をちらしてできあがり。