

moremore

Kikurage Recipe

もっともっときくらげレシピ



乾燥きくらげのコリコリが楽しめます!

材料(2人分)

きくらげ 2~3枚
卵 4個
マヨネーズ 大1
塩 少々
【トッピング用】
かに缶 1缶
細ネギ 2本

【あんかけ】
乾燥きくらげ 3g
(水で戻しておきます)
水 300cc
ウェイパー 小さじ1
(鶏ガラスープの素)
片栗粉 小さじ4
めんつゆ 小さじ2
(ストレート)

きくらげの コリプリかに玉

作り方

- 鍋に★を入れ沸騰し、とろみが出るまで煮ます。
- きくらげは2cmくらいに切り、細ネギは小口切りにします。
- ボウルに溶き卵、②、カニ、マヨネーズ、塩を入れ混ぜ合わせます。
- フライパンに油を熱して③を流し入れ、混ぜながら具に火を通し、形を整えます。
- 器に④を盛り付け、上から①をかけカニ、細ネギを散らして完成です。

今日の夕飯はこれにしようかしら♪



天ぷらにするとモチリ食感に!!

きくらげの もっちり天ぷら

材料(2人分)

きくらげ 6枚
天ぷら粉(下粉用) 大さじ2
【衣】
天ぷら粉 100g
水 160cc }★
揚げ油 適量

お好みで塩、天つゆで
おめし上りください



作り方

- きくらげを洗いキッチンペーパーで水気を拭き取ります。きくらげに数カ所切れ込みを入れます。(揚げた時、ふくらまないようにする為)
- ボウルに★を入れて混ぜ合わせます。
- ①に天ぷら粉をまぶし②を付けます。
- 鍋の底から3cm程、揚げ油を注ぎ、中火で熱し③を入れ180℃で2分程揚げ、油を切ります。
- 器に盛り付け完成です。

グリルを使用すると
焼き目が付き香ばしく焼けます



ホームパーティーや

バーベキューにも大活躍!!

きくらげの焼きコリ

作り方

- ★を鍋に入れ火にかけ、とろみが出るまで煮詰めます。
- きくらげを洗い水気を取り、半分に切ります。
- 豚バラ肉を半分に切り、塩こしょうをふります。
- きくらげと豚バラを重ねて、きくらげのみ蛇腹に挿します。
- フライパンを火にかけ、中火で④を焼きます。
- 火が通たら①を数回ぬってさらに焼き上げます。
- 器に盛り付け完成です。

材料(2人分) 4本

きくらげ 4枚
豚バラスライス 1~2枚
塩こしょう 少々
竹串 4本

【タレ】
しょうゆ 大さじ2
みりん 大さじ2
酒 大さじ2
砂糖 大さじ1 }★