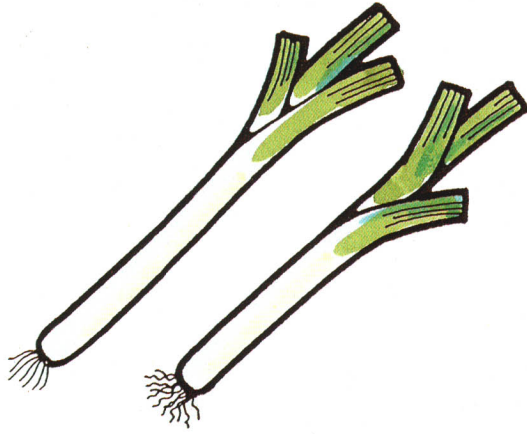


ネギの酢みそ和え

■作り方

- ①ネギはゆでて水気を切り、三センチ長さに切る。
- ②酢・みそ・砂糖を良く混ぜて皿に盛ったネギに酢みそをかける。

材料	ネギ	6本
	みそ	大さじ3杯
	酢	大さじ1杯
	砂糖	大さじ1杯



(資料提供者 矢祭町 菊地トシ子さん)

しいたけのライスミンチ詰め

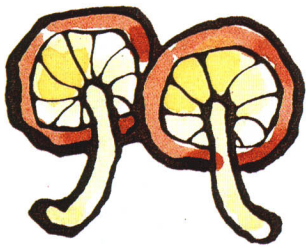
■作り方

- ①ムキエビは包丁でたたいて、豚ひき肉、ネギのみじん切り、ごはん、しょうが汁、塩、こしょうで良くまぜる。
- ②シューマイの皮を細切りにする。
- ③生しいたけの軸をとり、①を詰めシューマイの皮をのせる。
- ④中火で③を十二分程度蒸し、ゆで卵の黄身の裏ごしをのせる。
- ⑤マヨネーズ大さじ二杯・しょうゆ大さじ一杯をまぜたソースで食べる。

※ポイント

蒸しすぎないこと、生しいたけがさめてから黄身のうらごしをのせる。

材料 (2人分)	生しいたけ	七個
	ムキエビ	50g
	豚ひき肉	100g
	ねぎ	1/4本
	シューマイの皮	10枚
	ごはん	50g
	しょうが汁	少々
	塩・コショウ	
	ゆで卵の黄味	
	ソース・マヨネーズ・しょうゆ	



(資料提供者 西郷村・力田幸子さん)