



## 椎茸のさっぱり詰め

作り方も簡単で、食べごたえもあるのでおすすめの一品です。  
見た目も可愛いくお弁当のおかずにも。

### 材料（2人前）

京のだしぼん酢（柚子） 適量

椎茸 小さめのもの約10個

鶏ミンチ肉 100g

ネギ 1束

生姜 約20g

たまごの黄味 1個

塩 小さじ1/2

片栗粉 適量

いりごま 適量

### 作り方

- 椎茸の軸を取りカサの内側に片栗粉をふる。
- 生姜はみじん切りに、ネギは小口切りにする。
- 鶏ミンチ肉に生姜、黄味、塩を入れ混ぜる。
- ③で作ったたねを椎茸のカサの内側に詰める。
- オーブントースターで焼く。（750Wで約10分）
- お皿にネギを盛り、その上に椎茸の肉詰めを並べて京のだしぼん酢をかけ、胡麻をふれば出来上がり。

### このレシピで使った商品



京のだしぼん酢（柚子）