

6. きくらげの酢の物

最上地方

材料	(5 人分)
干きくらげ	25g
うど	100g
きゅうり	100g
枝豆	25g
酢	大さじ 3
砂糖	大さじ 2
塩	小さじ 1 と 1/2

用具

- ざる
- ボール
- 鍋

作り方 (準備)

酢・砂糖・塩を火にかけて、混ぜ合わせ、冷ましておく。

きくらげをぬるま湯に 1 時間前に浸しておく。みずみずしくなるまでにすると、柔らかくなる。

うどは皮をむき、3 cm の長さの干切りにして酢水につけてあく抜きする。

きゅうりは、薄切りにしておく。

材料全部を酢水に 5 分位浸してから盛りつけて、調味料をあわせてかける。

応用

きくらげは、すき焼き、鍋物、中華風の料理ならどんなものにもよく合う

(新庄市 昭和会)

荒沢 弥生

結城 ゆき子

7. きくらげのからしあえ

最上地方

材料	(5 人分)
干きくらげ	10g
きく (生)	125g
砂糖	大さじ 1/2
からし	小さじ 1
しょうゆ	大さじ 1

作り方

きくらげをぬるま湯に 1 時間位つけておく。みずみずしくなるまでですると、柔らかくなる。

熱湯に酢を 2 ~ 3 滴たらして菊を入れさっと茹でる。

砂糖、からし、しょうゆを合わせて、きくらげ・菊をあえる。

(新庄市 昭和会)

富樫 美代