

8. きくらげのくるみあえ

最上地方

材料	(5人分)
干きくらげ	10g
くるみ	30g
砂糖	20g
塩	少々

用具

- すり鉢
- ボール

作り方

きくらげをぬるま湯に、1時間前につけておく。

くるみはよくすりつぶして、砂糖・塩を入れよくすり合わせておく。

きくらげは水分を切り、2～3回包丁を入れて、くるみであえる。

9. きくらげの白あえ

最上地方

材料	
干きくらげ	10g
にんじん	75g
こんにゃく	50g
筍	50g
さやえんどう	30g
くるみ	30g
砂糖	20g
塩	少々
豆腐	1/2丁

用具

- ボール
- 皮むき器
- 鍋
- すり鉢

作り方

きくらげをぬるま湯に、1時間前につけておく。

にんじんは皮をむいて、千切りにしてサッと色よく茹でる。

こんにゃくを細めに切って、茹でて水分をきっておく。

筍をせん切りにしてゆでて、水分を切っておく。

さやえんどうは、色よくゆでて水分を取る。

くるみはよくすりつぶして、砂糖・塩を入れ、さらによくする。豆腐を熱湯に入れ、熱い内に布巾に包んで水分をとり、くるみと一緒にする。

きくらげは水分を切り、2～3回包丁を入れ準備した材料を入れてあえる。

(新庄市 昭和会)

富樫 美代