

# 塩麴レシピ『しめじの塩麴漬け』

## 材料(2人分)

|                |      |
|----------------|------|
| ぶなしめじ          | 1パック |
| 塩麴(しめじの重さの15%) |      |
| 大根             | 適宜   |
| 白だし            | 大さじ1 |



## 作り方

- ① ぶなしめじの石づきを取ってから1本ずつほぐす。
- ② 鍋に湯を沸かして、ぶなしめじをサッとゆでる。
- ③ ザルに取ってしっかりと水気を切る。
- ④ ボウルに茹でたぶなしめじと塩麴を入れてよく混ぜ、ラップして冷蔵庫で半日置く。
- ⑤ 食べる直前に、ぶなしめじの水気をペーパーなどで切ってから、大根おろしと白だしで和えて器に盛って出来上がり！