

## きてみんさい竹原 特産品料理レシピ

### 胴丸ときのこの中華風和え

#### 材 料

胴丸..... 8匹 エリンギ..... 1束  
しめじ... 1束 えのき..... 1束

#### < a >

酢.....50cc 砂糖.....大さじ2  
醤油.....5cc ごま油.....少量  
ラー油...少量 ウスターソース...少量

#### 作 り 方

---

胴丸を3枚におろし、から揚げにする。

エリンギをあらかじめ素焼きにする。

フライパンでしめじ、えのきを炒める。

フライパンにエリンギ、胴丸を加え、< a >の調味料と和える