



【材料】(4人分)

しいたけ	16枚
鶏ささみ	4本
三つ葉の茎	60g
大根おろし	400g
A { 塩	少々
酒	小さじ1
B { しょうゆ	大さじ1.5
ポン酢	大さじ1

【作り方】

- ①しいたけは石づきを切り落とし、ささみは筋を取ってAを振る。
- ②熱した焼き網で①を焼いて軽く焦げ目をつけ、しいたけは2つ割りに、ささみは食べやすい大きさに手で裂く。
- ③三つ葉はサッと塩ゆでして水に取り、水気を切って3~4cm長さに切る。
- ④大根おろしの汁けを絞ってBを加え、②と③を加える。