

# きのこいっぱい海鮮酒蒸

## 材料（4～6人分）

出し昆布	30 cm	日本酒	50 cc
ベーコン	4 枚	わかめ	少し
海老	6 尾	柚子	1 個
生鮭	2 切	ポン酢しょうゆ	適量
鶏もも	1 枚	辛子	適量
しめじ	1 パック		
えのき	1 パック		
舞茸	1 パック		
椎茸	6 個		
エリンギ	3 本		

出し昆布はかたく絞った布巾で表面をさっとふいて、鍋底に合わせて切ります。

- ① 海老は殻をむいて少量の塩と酒(分量外)でもみ、水洗い。生鮭はペーパータオルで表面の水気を拭き取り1切を4等分します。わかめは水に浸して戻します。
- ② 鶏もも肉は小さく切り、ベーコンは4等分に切ります。
- ③ しめじ・えのきは石づきを取り小房に分け、舞茸・エリンギは食べやすい大きさに切ります。椎茸は石づきを取り軸のほうから4つに裂きます。
- ④ 鍋に昆布を敷き、ベーコン・キノコ類・海老・鮭・鶏肉をのせ日本酒を振り入れ、フタをして中火で15分加熱します。
- ⑤ 鶏肉に火が通ったらできあがり、ざく切りにしたわかめとくし型に切った柚子を添えてポン酢しょうゆ+辛子でいただきます。

