

冷凍とろろCCXを使ったレシピ

# 椎茸のとろろ詰め



## < 材料 >

- ・冷凍とろろCCX … 200g
- ・しいたけ … 8個
- ・海老 … 50g
- ・大葉 … 8枚
- ・出汁 … 適量
- ・塩 … 適量

## < 作り方 >

1. 冷凍とろろCCXを出汁でのばす。
2. 細かく切った海老を1に加え混ぜる。
3. しいたけは軸を取りとろろをかさの裏に詰める。
4. 大葉でしいたけを包む。
5. 180度に熱した油で、3を揚げて塩を振りかけて完成。



冷凍とろろCCX  
100gあたり: 108kcal



イースタンフーズ株式会社