

けんちん
山口大根帆立巻織博多
ベジタブルソース

レシピ提供/旅館つるや 齊藤 信一



材料

山口大根	玉子素
生身（しょうじん＝魚のすり身）	
ニンジン	貝柱
えのき	玉ねぎ
分葱	椎茸

作り方

- 1.山口大根を輪切りにする。
- 2.蕎麦粉をつけ塩、コショウをしフライパンで焼く。
- 3.巻織地を挟みオーブンで焼く。