

椎茸のFlowerしゅうまい



【材料(4人分)】

ギョウザの皮	20枚
乾しいたけ	25枚
豚ひき肉	200g
ねぎ	7cm
卵	1個

【調理方法】

- ①. 乾しいたけを甘辛く煮しておく。
- ②. ①のしいたけ5枚を5mm角に切る。
ねぎをみじん切りにする。
- ③. 豚ひき肉に卵を入れ、粘りが出るまでよく混ぜ、②を入れて混ぜる。
- ④. 残りのしいたけ20枚を飾り切り。
- ⑤. ギョウザの皮に③のをのせ、飾り切りをした椎茸をのせて、少し包む。
- ⑥. フライパンで焼いてできあがり。

平成十二年度

奨励賞

挾間町

後藤沙綾香

しいたけ爆弾



【材料(4人分)】

米	100g
ブイヨン	500cc
モッツアレラチーズ	1個
バジリコの葉	4~5枚
トマトソース	100cc
乾しいたけ	12枚
パセリ	適宜
強力粉	
溶き卵	適宜
パン粉	

【調理方法】

- ①. 米をブイヨンで柔らかめのリゾットに炊く。
しいたけを少し大きめのみじん切りにして一緒に炊く。
- ②. モッツアレラチーズ、バジリコの葉、トマトソースを入れて混ぜる。出来たらバットに広げて粗熱をとる。
- ③. ピンポン玉大に丸め、強力粉、溶き卵、パン粉の順でころもを2回繰り返してつけて揚げる。
- ④. パセリの軸に少々葉っぱをつけて刺して飾る。

平成十二年度

奨励賞

大分市

安實良子 ⑨