

# しいたけ大福

平成十三年  
度

奨励賞

杵築市

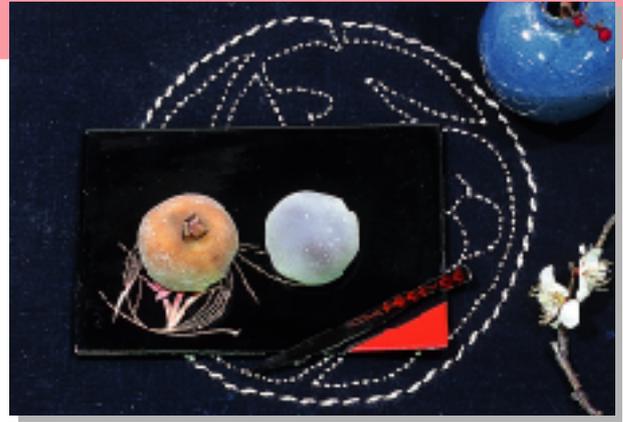
広瀬妙子

【材料(4人分) 2種各10個分】

[A]	
もち粉	150g
水	200cc
砂糖	80g
[B]	
もち粉	150g
砂糖	80g
戻したしいたけ	120g
水	80cc
[C]	
乾しいたけ	50g
砂糖	140g
赤ワイン	100cc
小豆こしあん	120g
[D]じゃがチーズあん	
ジャガイモ	130g
クリームチーズ	50g
砂糖	30g
カボス汁	大さじ1
片栗粉	適量

【調理方法】

- ①. [C]のしいたけを戻し軟らかく煮る。かぶる程度の煮汁に2回に分けて砂糖を加え、ワインを加え一煮立ちさせ冷ます。冷ましたしいたけをかの子に小さく切れ目を入れ(切れやすいように)1枚を3等分する。
- ②. 小豆こしあんを10等分した12gのあんの中に①を包む。
- ③. [D]のジャガイモを軟らかくゆで裏ごしする。クリームチーズを軟らかく戻し、ジャガイモと合わせ砂糖、カボス汁を加え10等分する。
- ④. ③のあんの中に①を包み込む。
- ⑤. [A]を合わせレンジで2分エレクトしたのち木ベラでよく混ぜ、再び2分レンジでエレクトする(白っぽいところが無くなり、透明感が出れば良い)。
- ⑥. [B]のしいたけをミキサーにかけ⑤と同じ要領で餅をつくる。
- ⑦. ⑤を打ち粉をした台の上で熱いうちに10等分して、②のあんを包む。
- ⑧. ⑥の生地も同じようにして④のあんを包む。手に片栗粉をつけて行くとやりやすい。
- ⑨. ⑦、⑧共に①のしいたけをトッピングする。



# 梅風味マキマキしいたけ

平成十三年  
度

奨励賞

佐賀関町

佐藤七恵

【材料(4人分)】

生しいたけ
豚薄切りロース肉
梅干
青じそ
こしょう
スライスチーズ (とろける)
レタス
生しいたけ(飾り用)
塩
ミニトマト

- ①. しいたけは石づきをとり、半分にする。飾り用の生しいたけは、十文字に切り目を入れ軽く塩をふっておく。
- ②. 梅干は種を取り、フォーク又はスプーンでつぶす。
- ③. 青じそは水洗いし、水分をよくふき取り、茎の部分を除く。
- ④. チーズは1枚を4等分にする。
- ⑤. 飾り用のレタスは水洗いし、水分をよくふき取る。
- ⑥. オーブンを180℃に予熱しておく。
- ⑦. 豚ロース肉にこしょうで下味をつけ、②の梅干をぬり、青じそ、しいたけの順に1つずつのせて巻いていく。
- ⑧. 天板にクッキングシートを敷き、巻終わり部分が下になるように、シートの上に1つずつおいていく。
- ⑨. ①の飾り用の生しいたけも一緒にオーブンにおき、200℃で7分焼く。
- ⑩. 天板を取り出し、④のチーズを1枚ずつのせてさらに1分間焼く。
- ⑪. レタスを敷いた皿に⑩を盛り付けトマトも添える。

