

# しいたけのもっちりパイ風はるまき

平成二十一年度  
**最優秀賞**

**木村健汰**

## [材料(4人分)]

乾しいたけ		8枚
(a)	砂糖	大さじ5
	しょう油	大さじ3
おくら		6本
長いも		10cm位
スライスチーズ		4枚
はるまきの皮		8枚
かつお梅		8個
油		適量
カボス		1個



(写真は2人分)

## 調理方法

(1)	しいたけはもどして足を取り、丸ごと(a)のさとう・しょう油で甘辛く煮る。
(2)	おくらは、サッと茹でて薄い輪切りにする。長いもは皮をむき拍子木にし、おくらとあわせる。スライスチーズは1/4に切る。
(3)	春巻きの上に、甘辛く炊いたしいたけをのせ、しいたけの上に1/4に切ったチーズ2枚を、その上に(2)とかつお梅をのせ包む。
(4)	180 の油で揚げる。
(5)	カボスをくし形に切り添える。 (カボスしょう油でいただく)