

コロコロしいたけナゲットとパリパリしいたけチップス

平成二十一年度

奨励賞

衛藤彩子
石原侑加理

[材料(4人分)]

乾しいたけ	50g	
鶏ささみ	2切	
鶏胸肉	100g	
(a)	鶏胸ひき肉	100g
	木綿豆腐	100g
	タマネギ	1/2個
	ジャガイモ	1/2個
	卵	M1個
	片栗粉	大さじ2
	コンソメ(顆粒)	5g
	塩コショウ	少々
	ナツメグ	少々
	酒	大さじ1
ガーリックパウダー	少々	
片栗粉	適量	
揚げ油	適量	
スパイス類	適量	
(b)	ケチャップ	大さじ1
	お好みソース	大さじ1
	はちみつ	大さじ1
サニーレタス	適量	



(写真は2人分)

調理方法

(1)	乾しいたけは戻して、スライスする。大きくて形のよいもの約半分を170~180度の油で素揚げして、塩コショウ、お好みでスパイスを振る。
(2)	残りのしいたけとささみ、胸肉はざく切りにする。
(3)	(a)の材料をフードプロセッサーで混ぜる。
(4)	(3)に(2)を混ぜてよくこねる。
(5)	(4)を小判型に形を整え、片栗粉をまぶして揚げる。
(6)	(b)の材料をよく混ぜ合わせて、ソースを作る。
(7)	お皿にサニーレタスを敷き、(1)と(5)と(6)を飾り付け、ソースを添える。