

ステーキ風しいたけのパニーニ

平成二十一年度

優秀賞

山本夏未

【材料(4人分)】

| | | |
|---------|------------|------|
| (1) | ホットケーキミックス | 200g |
| | 強力粉 | 20g |
| | 水 | 50g |
| オリーブ油 | | 適量 |
| (2) | 乾しいたけ | 4枚 |
| | ステーキソース | 大4 |
| | 塩こしょう | 少々 |
| | 油 | 大2 |
| | 酒 | 大 |
| (3) | 赤パプリカ | 40g |
| | 油 | 少々 |
| | 塩こしょう | 20g |
| (4) | 白髪ネギ | 50g |
| タルタルソース | ゆで卵 | 50g |
| | 玉ねぎ | 20g |
| | ピクルス | 20g |
| | マヨネーズ | 80g |
| | ケチャップ | 5g |
| | 粒マスタード | 20g |
| | 塩こしょう | 2g |
| | レモン汁 | 2g |



調理方法

- (1) ホットケーキミックスと強力粉をボウルに入れ水を加えこねる。2つに分けてオリーブ油を塗りオーブンで焼く(30 5分と180 10分)
- (2) 戻した乾しいたけの戻し汁で炒り煮し、水分が無くなったら皿にあげる。フライパンに油をひきステーキソース、お酒、塩こしょうで味付けし炒める。
- (3) パプリカを塩こしょうで炒める。
- (4) 白髪ネギをつくる。
- (5) (1)の中にタルタルソース、しいたけ、パプリカ、白髪ネギをサンドする。

タルタルソースの作り方

- (1) ゆで卵、玉ねぎ、ピクルスを小さく刻む。
- (2) 調味料を加え混ぜる。

