

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。

