

しいたけ笠じぞう

平成二十一年度

奨励賞

伊藤

京子

【材料(4人分)】

乾しいたけ(笠用)	極小20個
乾しいたけ(中身用)	40g
乾しいたけ(道路用)	40g
とりミンチ(しょうが)	100g(少々)
ちりめん	20g
チーズ	40g
にんじん	40g
小ねぎ	20g
山芋	40g
卵	1個
ごはん	100g
大根	中1本
水菜	少々
カボス	3個
マヨネーズ	大さじ2杯
塩こしょう	適量
小麦粉	大さじ2杯
うすくち醤油	少々
塩	少々
片栗粉	適量



調理方法

- (1) 大根の2分の1を丸でスライスしたものを塩もみ、残りをおろす。
- (2) もどしいたけ笠用、道路用は片栗粉、塩こしょうで素揚げにする。
- (3) 中身用しいたけ、にんじん、小ねぎ、チーズはみじん切りにする。
- (4) フライパンに油をひかずみじん切り、しょうが、とりミンチ、しいたけ、にんじんを塩こしょうを少し多めに炒める。
- (5) (4)がさめる間にボウルに山芋をすりおろしチーズ、小ねぎ、ごはん、ちりめん、卵を入れ軽く混ぜる。
- (6) (5)に(4)も入れマヨネーズを入れて味がととのったら小麦粉を振り入れ混ぜ24個に丸め油で揚げる。
- (7) 笠じぞう5人分は笠用しいたけを爪楊枝でとめる。
- (8) タオルをもらった1人じぞうさんは丸スライス大根を半分上に折り爪楊枝でとめる。
- (9) 雪の中を行くしいたけじぞうさんを盛りつける。水菜、一輪の赤い花(金時人参)で春の希望も盛りつける。