

料理名 きくらげを挟んじゃいました

作:富田 万喜さま



材料・分量

- ◇ 乾燥きくらげ
- ◇ 大根
- ◇ 鶏ミンチ
- ◇ 春菊
- ◇ ミニトマト
- ◇ 塩、コショウ、酒 少々
- ◇ コンソメスープ 200cc
- ◇ 片栗粉 適量
- ◇ ブラックペッパー 少々
- ◇ パセリ 適量

作り方

(下準備) * 大根を3mm~5mmの厚さにスライスする。

* ミンチ肉に卵白と酒を入れ、塩コショウで下味をつける

* 春菊は5cmにカットする

- (1) スライスした大根の上に、ミンチ→春菊→きくらげ→春菊→ミンチ→大根とミルフィーユ状に挟む
- (2) 温めたフライパンにオリーブオイルをひき、(1)を入れる
- (3) ミニトマトを焼く
- (4) 大根に焼き目がついたら、ひっくり返し酒を少々入れ蓋をし蒸し焼きにする
- (5) 火が通ったらコンソメスープを入れ、片栗粉でとろみをつける
- (6) お皿に盛りつけ、ブラックペッパーとパセリをふる

☆今回は、大根と春菊の冬野菜を使用し鶏ミンチできくらげを挟みました。

春は筍、夏は茄子、秋はさつまいもと野菜を変えるだけで1年中食べれるキクラゲ料理を考えました。

きくらげは、どのお肉や野菜でも相性がよいので、冷蔵庫の中にあるものをはさんで焼くだけで一品仕上がり、温冷どちらでも美味しいです。