



シイタケ

シイタケをパンズに見立てて具材をサンド。見た目も味も楽しみながら食べられます。

しいたけでバーガー

【材料】(4人分)

シイタケ	8枚
スライスチーズ	4枚
ハム	4枚
大葉	4枚
小麦粉	適量
水溶き小麦粉	適量
パン粉	適量
サラダ油	適量
※竹串	4本

【作り方】

- シイタケの石づきを取って汚れを拭き、カサの内側に、軽く小麦粉をつけておく。
- チーズ、ハム、大葉を、シイタケの大きさに合わせて折りたたみ、2枚のシイタケではさんで、串を刺して留める。
- ②を水溶き小麦粉にくぐらせ、パン粉をつける。
- 170℃に熱した油でカラリと揚げ、皿に盛る。
※揚げる時は、③がかぶる位の油の量にするときれいに揚げられます。

