

しいたけおこげの野菜あんかけ



材料費 約1,000円

料理のポイント

このおこげは、もち米がしいたけの香りを吸って、食感も絶妙な美味しさです。また、おこげの上からしいたけのだしが利いた野菜あんをかけることで、見た目がとても美しく、しいたけの豊かな味と香りを感じられる、この上なく贅沢な一皿に仕上がっています。

作り方

- ① 乾しいたけを水で戻す
- ② 乾しいたけ2枚は野菜あん用に薄く切り、残りは粗みじん切りにする。
- ③ にんじん、キャベツ、たまねぎは千切りにし、ねぎは2～3cm長さに切る。
- ④ 鶏肉ミンチに塩、こしょう、ねばりが出るまで混ぜ合わせ、卵、パン粉を加えてさらに混ぜ合わせる。
- ⑤ 粗みじん切りにしたしいたけを④に加えて混ぜ合わせ、直径2～3cmのボール状にする。
- ⑥ ⑤にもち米をまぶし、薄く平たくして10分間蒸す。
- ⑦ 蒸し上がったら、フライパンで両面をカリカリになるまで焼く。
- ⑧ だし汁に野菜を入れて煮て、片栗粉でとろみをつけて、しいたけだし粉、うす口醤油で味を調える。
- ⑨ 皿に⑦を盛り、⑧をかけて、ネギを散らして完成。

材料 4人分

・乾しいたけ	45g	・鶏肉ミンチ	170g
・にんじん	100g	・キャベツ	80g
・たまねぎ	1/2個	・ネギ	20g
・卵	1/2個	・パン粉	大さじ1杯
・もち米	200g	・しいたけだし粉	小さじ2杯
・しいたけ戻し汁	1ℓ	・うす口醤油	大さじ1杯
・片栗粉	適量	・塩、こしょう	少々
・サラダ油	適量		