

# しいたけにぎり

## 出品者コメント

ご飯に混ぜたれんこん、ごぼう、しょうががアクセントになって味付けしたいだけとよく合います。

## 材料（4人分）

|       |       |
|-------|-------|
| 乾しいたけ | 4枚    |
| 水     | 500cc |
| 濃口醤油  | 50cc  |
| みりん   | 150cc |
| ごはん   | 150g  |
| ごぼう   | 25g   |
| 生姜    | 24g   |
| れんこん  | 20g   |
| 大葉    | 4枚    |
| 豚肉    | 4枚    |
| 三つ葉   | 2本    |
| ごま    | 少々    |



## 調理方法

- (1) 戻しいたけを水、みりん、濃い口醤油で煮る。
- (2) ごぼう、れんこん、生姜は粗みじん切りにし炒め、(1)の煮汁で味をつける。
- (3) ご飯に味付けした(2)の具を混ぜ合わせ、俵型にして大葉をのせ、その上に(1)のをのせ半分に切った豚肉を巻く。
- (4) フライパンで豚肉に火が通るまで焼き、(1)の煮汁をからめる。
- (5) 2つは三つ葉を巻き、残り2つはごまをちらし、盛り付ける。

平成三十年年度

優秀賞