

# 大い椎コロッケサンド

## 出品者コメント

大ぶりの乾しいたけを甘辛く炊いて、大好きなコロッケの中に入れてみました。  
パンに挟んでサンドイッチでもよし、おかずで食べてもボリュームミー。  
味がしっかりしているので、ソース等必要なしでそのまま美味しく食べれます。

## 材料（4人分）

乾しいたけ	大きめ8枚
戻し汁	400cc
砂糖	大さじ3
濃い口醤油	大さじ4
じゃがいも	2個
合挽ミンチ	150g
たまねぎ	1/2個
とろけるチーズ	2枚
塩・こしょう	少々
小麦粉	適量
たまご	2個
パン粉	適量
揚げ油	適量
キャベツ	1/8玉
塩	少々
トマト	1個
コッペパン	4個



## 調理方法

- (1) しいたけの石づきを取り、包丁の先で切り込みを入れる。
- (2) 鍋にしいたけの戻し汁、砂糖、醤油、しいたけを入れ強火で炊く。
- (3) じゃがいもは皮をむき、湯がく。玉ねぎはみじん切りにし、トマトはスライス、キャベツはせん切りにし、塩もみしておく。チーズは2cm角に切る。
- (4) しいたけは炊けたら、粗熱を取るためにバットに移しておく。4枚は一口大に切っておく。
- (5) フライパンで、合挽ミンチとたまねぎを炒め、軽く塩・こしょうをしておく。
- (6) ジャガイモが湯がいたら、粉ふきいもにし、つぶしてバットに出して⑤と一口大に切っておいたしいたけととろけるチーズを入れて混ぜる。
- (7) (6) が冷めたら、粗熱を取ったしいたけと一緒に小判型にする。キャベツの水分をしぼっておく。
- (8) 小麦粉、たまご、パン粉の順につけ、170～180℃の油できつね色に揚げる。
- (9) コッペパンにキャベツを敷き、半分に切った大い椎コロッケとトマトをのせて完成。