

しいたけさんこんちわ！

平成二十年度

奨励賞

御手洗梓

【材料(4人分)】

しいたけ	4個
梅干し	1個
大葉	4枚
ごま	適量
ハム	適量
チーズ	適量
卵	1個
小麦粉	1カップ



調理方法

(1)	梅干しの果肉をすりつぶし、ごまを適量加え、あえる。
(2)	しいたけの石づきの部分を取り除き、梅干しの果肉を真ん中に適量のせる。
(3)	しいたけと同じ大きさに切ったチーズ・ハムの順で、しいたけの内側にのせて、その上から大葉を敷きつめる。
(4)	てんぷら粉を作る。それにしいたけをつけ、170 ぐらいで揚げる。