

タコ焼風椎茸焼

【材料(4人分)】

乾しいたけ	10個
乾しいたけ粉末	10g
バター	少量
卵	2個
しいたけのもどし汁	800cc
塩、こしょう	少量
キャベツ	1~2枚
かつおぶし	少量
タコ焼きソース	少量



調理方法

(1)	乾しいたけを4~5時間程水で戻す。それを適度の大きさにカットした物をフライパンでバターを使って炒める。 炒めたしいたけを塩、こしょうで味付けしておく。
(2)	ボールにしいたけの粉末、たこ焼粉、卵、しいたけのもどし汁、キャベツのみじん切りした物を入れ、よく混ぜた物を用意する。
(3)	タコ焼の要領でタコ焼板を使い、またタコの代わりに(1)で作ったしいたけをバター炒めした物を入れて焼きあげる。
(4)	皿に移し、かつおぶし、ソースをかけて食べる。

平成二十年度

優秀賞

中野富司