

なばパイ (椎茸パイ)



【材料(4人分)】

乾しいたけ	中8枚
牛肉 (薄切り)	8枚
タマネギ	中1個
人参	中1/2
冷凍パイシート	2枚
とろけるチーズ (スライス)	4枚
卵黄 (つや出し)	1個
砂糖	大さじ2
しょうゆ	大さじ2
バター	大さじ2
日本酒	大さじ1
サラダ油	適宜

【調理方法】

- ①. 乾しいたけを水で戻す。
- ②. 乾しいたけ、タマネギを薄切り、人参は千切りにする。
- ③. タマネギをバターで甘みが出るくらいまで炒める。次に乾しいたけを加え、人参も一緒に炒める。砂糖としょう油で味をととのえる。
- ④. ③の具が冷めたら、牛肉の上のせて肉で包み込む。
- ⑤. 具を包んだ肉をフライパンで焼く。
- ⑥. 1枚のパイシートを4等分し、肉を包める大きさにのばす。パイシートの上に⑤の肉をのせてチーズをのせて肉を包み、卵黄を塗る。
- ⑦. オーブンの中段、180度で15分くらい焼いてできあがりY
(こんがり色がつくまで焼く。)

平成十二年度

優秀賞

玖珠町

上久保友美

生椎茸の山芋むし



【材料(4人分)】

生しいたけ	20枚
片栗粉	20g
山いも	400g
かぼす醤油	適量
かいわれ大根	適量

【調理方法】

- ①. 生しいたけは石づきをとり、片栗粉をつけ、山いもをのせる。
(山いもは皮をむき、おろす)
- ②. ①を皿にならべ、15分間蒸し、かいわれ大根をそえ、盛りつけ、かぼす醤油をかけて出来上がり。

平成十二年度

優秀賞

大分市

山崎瑠美子
⑦