

ぷっくりトロ〜リピザ

平成十二年
度

奨励賞

大分市
伊東
綾



【材料(4人分)】

生しいたけ	8枚
玉ねぎ	1/4個
バター	大さじ2
小麦粉	大さじ3
牛乳	200cc
生クリーム	大さじ2
塩	少量
こしょう	少量
ピザソース	大さじ3
溶ろけるチーズ	8枚
塩	少々
こしょう	少々
小麦粉	適量
卵	1個
生パン粉	適量
揚げ油	

【調理方法】

- ①. 生しいたけの石づきを取り一口で食べられる位の大きさに切って蒸しておく。
- ②. バター、玉ねぎ、小麦粉でホワイトソースを作り、牛乳でのばし塩、こしょうで味を付けておく。
- ③. 仕上げに生クリームを加え、その後ピザソースを加える。混ぜたらさます。
- ④. チーズを少し温めておく。
- ⑤. しいたけを冷ましたソースで包み、小麦粉をまぶしてチーズで包む。
- ⑥. 小麦粉→卵→生パン粉の順でつけた後揚げる。
※油温度は、約180℃
衣に色が付いたら取り出す。

シイタケの霜降りまんじゅう

平成十三年
度

優秀賞

竹田市
上田百合子
⑩



【材料(4人分)】

乾しいたけ	8枚
青ジソ	8枚
鳥ミンチ	40g
[A]	
乾しいたけ	
スライスハム	4枚
キャベツ	2枚
ニラ	40g
ショウガ	2本
[B]	
コショウ	少々
味噌	少々
砂糖	小さじ2
酒	小さじ2
片栗粉	小さじ2
卵黄	小さじ2
[C]	
マヨネーズ	1個分
ウメ漬け	大さじ2
片栗粉	1個
卵白	大さじ1
	1個分

【調理方法】

- ①. 乾しいたけは水で戻し、足を切って水分をしっかり取る。
- ②. 鳥ミンチにコショウをする。
- ③. [A]の材料をみじん切りにする。
- ④. ②と③に[B]の調味料を合わせ、よく混ぜて8等分する。
- ⑤. マヨネーズに梅肉を混ぜる。
- ⑥. ①のしいたけに片栗粉をまぶし、ヒダの方に⑤を塗り④の具を乗せ一番底に青ジソを敷く。
- ⑦. 卵白を泡立てて⑥に乗せ蒸し器で15分間蒸して出来上がり。