

とろうましいたけドッグ

平成二十一年度

優秀賞

岩佐亮太郎
岩佐祐介

【材料(4人分)】

乾しいたけ	12枚	
プロセス(とろける)チーズ	4個	
大葉	12枚	
ベーコン	3枚	
衣	卵	1個
	シイタケパウダー	小さじ2
	ホットケーキミックス	200グラム
	牛乳	1カップ
揚げ油	適量	
盛りつけ用大葉	12枚	
爪楊枝	12本	
ケチャップ又はカボス	少々	



(写真は2人分)

調理方法

(1)	乾しいたけは水につけて、タッパに入れ冷蔵庫で一晩もどす。
(2)	もどしたしいたけは、よく搾って足を切り取る。
(3)	しいたけの上に大葉、ベーコン、チーズの順にのせぐるりと巻いて爪楊枝でさす。
(4)	卵をとき牛乳とホットケーキミックスとシイタケパウダーを入れてよく混ぜドッグの衣を作る。
(5)	(3)に(4)の衣をつけて油で揚げる。
(6)	大葉を下に敷いて盛りつける。
(7)	食べる時に、ケチャップをつけたり、カボスをかけると美味しいです。