

しいたけクレープ

【材料(4人分)】

乾しいたけ		2個
みそ		少々
はちみつ		少々
A	ホットケーキミックス	150g
	牛乳	100ml
	卵	1個
液体チョコレート		50g



(写真は2人分)

調理方法

(1)	乾しいたけをもどして、石づきを取り細かく刻む。
(2)	フライパンに少し油をしき、しいたけを炒め、かくし味にみそとはちみつを加える。
(3)	Aを混ぜ合わせ、30分ねかせる。
(4)	フライパンによく油をなじませて、クレープ生地を薄くのばす。味をつけたしいたけを巻き、焼き上げる。
(5)	器に盛り、液体チョコレートをアクセントにかける。

平成二十一年度

奨励賞

梅木耀平
氏川真太郎