

料理名

砂丘に舞い降りた椎茸惑星

材料（4人分：材料費 2,000円）

原木しいたけ（中）	6個
牛肉切り落とし	240 g
長芋（ねばりっこ）	400 g
赤パプリカ	1個
サラダミックス	1パック
ローストパン粉	100 g
生クリーム	200cc
牛乳	100cc
バター	150 g
片栗粉	60 g
麵つゆ	45cc
みりん	50cc
醤油	50cc
サラダ油	大さじ3
塩、胡椒	少々
絞り袋	1枚

写真



作り方（調理時間：60分）

- ① 原木しいたけの軸を取り、細かく刻んでおく。
- ② 長芋の皮をむき、80gを5mm角に刻み、残りはすりおろしておく。
- ③ ポールにローストパン粉80g、軽く温めた牛乳100cc、電子レンジで溶かしたバター80g、麵つゆ大さじ1を入れて混ぜ合わせて絞り袋に入れる。
- ④ しいたけの内側に軽く片栗粉をふり、①の刻んだ軸と②の刻んだ長芋を合わせたものを詰める。
- ⑤ ④のしいたけを半分に切ってから薄切り牛肉で包み片栗粉を全体にしつかります。
- ⑥ ②のすりおろした長芋と生クリームに麵つゆ大さじ2を加えてよく混ぜ合わせ、4枚のグラタン皿に流し込み、③を風紋をイメージして絞りだし、ローストパン粉を少々散らす。
- ⑦ オーブンを200°Cに温めてから、⑥を入れて10分ほど軽くこげ目がつく程度に焼く。
- ⑧ フライパンにサラダ油大さじ2を入れてから⑤の牛肉巻きしいたけの全体を焼き、みりん、醤油、バターを絡めてから蓋をして蒸らしやきにする。
- ⑨ パプリカを薄く輪切りのスライスにしてサラダ油大さじ1を入れたフライパンで焼き、軽く塩胡椒を振る。
- ⑩ ⑦をオーブンから出して、中央にミックスサラダ野菜を載せ、⑧のしいたけ牛肉巻きを3個盛り付け、上に⑨のパプリカを飾る。

PRポイント

鳥取砂丘の風紋をイメージした長芋（ねばりっこ）グラタンと牛肉巻き原木しいたけとのコラボメニューです。主に鳥取を代表する美味しい3大素材の組み合わせをしっかり楽しんでいただきたいと思い作りました。グラタンは小麦粉を使用せず、長芋ベースで作ることで軽く仕上げ、しいたけ牛肉巻きの方は醤油バターを絡めて作ることでしいたけの美味しさとジューシーさを強調しています。更に、しいたけの軸と長芋を刻んで、しいたけの中に詰めることによって触感も楽しんでいただけるようにしました。盛り付けは宇宙から砂丘に舞い降りた惑星をイメージ。中央の野菜は砂丘地の中のオアシスを表現しています。しいたけの牛肉巻きだけでもご飯のおかずや酒の肴としてもぴったりですが、長芋グラタンと組み合わせると更にパーティーでも華やかな一品になること間違いなしです。