

料理名	大山の恵み しいたけメンチと黄金の秋
-----	--------------------

材料 (4人分: 材料費 1,850円)	写真
<p>原木生しいたけ…………… 8枚</p> <p>豚ひき肉…………… 200g</p> <p>絹ごし豆腐…………… 1/2丁</p> <p>玉ねぎ…………… 1/2個</p> <p>卵…………… 1個</p> <p>パン粉…………… 大さじ4</p> <p>薄力粉…………… 大さじ2</p> <p>バター…………… 10g</p> <p>塩、こしょう…………… 少々</p> <p>揚げ油</p> <p>〈梨クリームソース、カクテルソース〉</p> <p>梨…………… 1/2個</p> <p>牛乳…………… 200ml</p> <p>鶏ガラ素…………… 小さじ1</p> <p>バター…………… 5g</p> <p>白ワイン…………… 大さじ1</p> <p>ケチャップ…………… 大さじ8</p> <p>タバスコ…………… 少々</p> <p>〈付け合せ〉</p> <p>さつまいも…………… 100g</p> <p>ブロッコリー…………… 80g</p> <p>バター…………… 10g</p> <p>長ねぎ…………… 20g</p> <p>ピンクペッパー…………… 少々</p>	

作り方 (調理時間: 50分)
① しいたけの軸を落とし、かさに飾り包丁を入れる。豆腐の水気を切る。
② 玉ねぎ、しいたけの軸をみじん切りにして炒め、冷ましておく。梨は皮ごとすりおろす。
③ 長ねぎを白髪ネギにする。ブロッコリー、さつまいもを一口大に切って下茹でする。
④ 梨をバターで炒め、白ワイン、牛乳、鶏ガラ素を加え、煮詰めてソースにする。
⑤ ケチャップにタバスコを加え、カクテルソースにする。
⑥ 豚肉、水気を切った豆腐、②、塩、こしょうを加え、粘り気が出るまで混ぜる。
⑦ しいたけの傘の裏側に薄力粉をうち、⑥を詰めて、形を整える。
⑧ 衣をつけて、揚げ油で揚げる。ブロッコリー、さつまいもをバターソテーして、塩を振る。
⑨ 皿に盛り付ける。

PRポイント
<p>鳥取県産の食材をふんだんに使った、しいたけが主役になるメンチカツです。大山ブロッコリー、弓浜半島のさつまいも、日南トマトのケチャップ、梨の各食材で、鳥取の黄金の秋をぜひこの一品を見て食べて、感じてください。</p>