


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

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>