

料理名	しいたけと挽き肉のセルクル詰め ～味噌と粒マスタードのクリームソース仕立て～
-----	---

材料（4人分：材料費 1,188円）	写真
生しいたけ…………… 8個 牛乳…………… 20cc バター…………… 10 g 合い挽き肉（5：5）…………… 120 g 味噌…………… 大さじ 1 塩こしょう…………… 適量 トマト…………… 1個 粒マスタード…………… 小さじ 2 黒こしょう…………… 適量 黄パプリカ…………… 1/2個 すりおろしにんにく…………… 小さじ1/2 にんにく…………… 1片 生クリーム…………… 80cc ブロッコリースプラウト…………… 適量 アンチョビ…………… 3切れ オリーブ油…………… 適量	

作り方（調理時間：60分）
① 椎茸をペーパータオルで拭き汚れを取る。
② 椎茸5つは石づきを切り、傘の部分は四等分にし、フードプロセッサーに入れ粗く刻み、アンチョビとにんにくは半分に切り入れ、さらに細かくする。
③ フライパンにオリーブ油をひき、②を入れ色が変わるまで炒める。バットに広げ冷ます。
④ フライパンは洗わず、食べやすい大きさに切ったトマトとパプリカを入れ炒める。容器に移しアンチョビのオイルと和える。
⑤ 残りの3つの椎茸は石づきを切り、傘の部分は薄切りにし、バターを引いたフライパンに入れ、塩こしょうをし両面に色がつくまで炒める。
⑥ ③の椎茸半分と牛乳、⑤で切り落とした軸を細かく切り、合い挽き肉に入れよくこねる。
⑦ セルクルの内側にオリーブ油を塗り、シートをひいた天板に乗せ、セルクル内の外側に⑤を重ねながら並べる。
⑧ ⑦のセルクルの底に⑥を詰め、その上に③を詰め、その上に④を詰め、160度に予熱したオーブンで14分焼く。
⑨ 味噌、粒マスタード、すりおろしにんにくを混ぜ合わせ、生クリームを混ぜながら少しずつ加え黒こしょうを入れ混ぜる。
⑩ お皿にのせセルクルを外し、ブロッコリースプラウトをのせ⑨を盛り付ける。

PRポイント
しいたけを余すことなく使いました。合い挽き肉の中には細かくしたしいたけを入れ、しいたけの風味を大切にしました。ソースには、味噌と粒マスタードを生クリームと混ぜ合わせ、しいたけに合うクリーミーなソースにしました。