

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
<p>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</p>	

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 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づつ加え 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。