

料理名	まるごとしいたけの肉詰め		
チーム名	ティームチョッパーズ		
下準備時間	:	調理時間	: 90分
材料 (10人分)		作り方	
しいたけ(1人2個)	20 個	①	材料を切る(えのきたけ:1cm角、玉ねぎ:みじん切り、白ねぎ:4cmを1/2使い白髪ねぎにする、ゆず皮:細かいみじん切り、しょうが:すりおろし、にんにく:すりおろし、大葉:きざむ、にんじん:桂むき)。
えのきたけ	1/2	②	えのきたけ、しいたけの軸、玉ねぎ、しょうが、にんにくを軽く炒める。
玉ねぎ	1個半	③	②をバットにうつし、粗熱をとる。
白ねぎ	4cmを1/2本分	④	ボールに③とシシ肉、ゆず皮、ゆずこしょう、卵、牛乳、パン粉、大葉を入れ混ぜる。
ゆず皮	1/2	⑤	しいたけの中にハケで小麦粉を付ける。
猪ミンチ	400g(1個20g)	⑥	しいたけに④を20g詰める。フライパンにバターを熱し、焼く。
ゆずこしょう	適量	⑦	ソースは、しょうゆ、みりん、はちみつ、酒を入れて合わせる。
しょうが	1/4	⑧	ソースの中に⑥を入れてからめる。
卵	1 個	⑨	お皿にまるごとしいたけの肉詰めを盛ったら、その上に白髪ねぎと糸とうがらしを盛る。
にんにく	1 かけ	⑩	白菜は1枚ずつバラして塩ゆでする。にんじんもゆでする。
牛乳・パン粉	適量	⑪	白菜とにんじんを重ねて丸め、2cm幅に切る。⑨の手前に添える。
大葉	1 枚		
糸とうがらし	適量		
小麦粉	適量		
白菜	10 枚		
にんじん	1 本		
~ソース~			
しょうゆ	大5		
みりん、はちみつ	適量		
酒	大5		
バター	大2		
		※ 10人分のレシピです。	