

第31回きのこ料理コンクール全国大会

浅野産業(株) 山本 生津子さん

最優秀賞 林野庁長官賞 受賞



歯応えコリコリきくらげの包み揚げ ～アーモンド風味～

材料(4人分)

生きくらげ……………4パック
豚肉(しゃぶしゃぶ用)……………4枚
梅干……………4個
人参……………1/4個
みょうが……………1個
セロリ……………1/5本
青ねぎ……………4本
大葉……………4枚
アーモンドスライス……………50g

<衣>

片栗粉……………30g
薄力粉……………30g
水……………60g

※水戻した乾燥きくらげでも作れます

レシピ考案者

浅野産業株式会社 山本生津子さん
監修 たまの湯 料理長

作り方

- 1 梅干を包丁で刻み、つぶす。
- 2 人参、みょうが、セロリ、は千切り。青ねぎは5cmの長さに切る
- 3 きくらげは軽く茹で、包丁の先で軽く穴を開け小麦粉をふる。
- 4 豚肉を広げて梅干を塗り大葉を乗せる。
- 5 きくらげを広げ2の野菜を適量乗せて巻く。
- 6 5のきくらげを4の豚肉の上に乗せて巻く。
- 7 薄力粉を茶こしで薄くふり、材料をあわせた衣につけ、手で粗くクラッシュしたアーモンドスライスをまぶす。
- 8 170℃の油で表面が小麦色になるまで揚げる。
- 9 適度な大きさに切って盛り付ける。

ポイント

- キクラゲを揚げる際は、穴を空けないと膨らんで弾ける恐れがあります。
- 簡単に作りたい方は、アーモンドをなくし、野菜は種類を減らし、衣は天ぷら粉で調理ください。