

# ◆しいたけの大葉つくね焼き



## 材料 4人分

・椎茸	8個	・塩・こしょう	少々	・小麦粉	適宜
・大葉	20枚	・卵	1個	・サラダ油	適宜
・合挽きミンチ	200g	・パン粉	大さじ3		
		・牛乳	大さじ4		

## 作り方

- ① 椎茸の石づきをとり、石づきの部分はみじん切りにしておく。  
大葉は洗って、粗目のみじん切りにする。
- ② ボウルに合挽きミンチ・塩・こしょう・卵・パン粉（牛乳でふやかしたもの）を入れ、よく混ぜる。全体がしっかりとまとまったら、①を入れ、全体をもう一度よく混ぜる。
- ③ 椎茸の石づきを取り除いた面に小麦粉を薄く付けておく。
- ④ ③の面に、②の肉団子を適宜とり、椎茸と肉団子をしっかりと密着させる。
- ⑤ フライパンに油をひき火をつけ、フライパンが温まってきたら、肉団子の面から焼いていく。時々ひっくり返しながら焦がさないよう、中火～弱火で、肉団子の中心と椎茸に火が入るまで焼いていく。
- ⑥ 肉団子の部分に竹串を刺し、濁りのない透き通った肉汁が出てくればOK。
- ⑦ 皿に盛りつけたら出来上がり。



福德学院高等学校 提供