

食材2つだけ!

豚ひき肉

×

しいたけ

秋の味覚を味わう

しいたけの肉詰め

材料 (2人分)

豚ひき肉…………… 250g

しいたけ…………… 8個

○片栗粉…………… 大さじ1

○酒…………… 小さじ2

○しょうがのすりおろし… 小さじ1/2

○塩…………… 小さじ1/4

○こしょう…………… 少々

薄力粉…………… 小さじ1

サラダ油…………… 大さじ1

ポン酢…………… 適宜

1 切る

しいたけは軸を切り落とし、裏返して茶こしで薄力粉をふる。

2 肉あんを作る

ボウルにひき肉と○を入れて練り、8等分する。1の上へのせ、濡らした手で表面をならす。

3 フライパンで焼く

フライパンにサラダ油を入れて中火で熱し、2を並べる。この時、肉の面を下にして置く。ふたをして焼き、焼き色がついたら蓋をあけて裏返し、再び蓋をして2分焼く。皿に盛り、好みにポン酢をかける。

調理時間

15分



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索