

# ～ きのこドーム ～

【調理時間】 15分

【材 料】 (4人前)

・しめじ 150g  
・えのきたけ 150g  
・長ネギ 1/2本  
・卵 (M) 1個  
・エリンギ 4～5本  
・えのきたけ (刻む) 50g  
・めんつゆ 適量  
・片栗粉 適量

A

・挽肉 200g  
・パン粉 1/2パック  
・醤油 大さじ1  
・砂糖 少々  
・塩胡椒 少々

A

## 【作り方】

- ① エリンギをうすくスライスし、ボウルの内側に並べておく。
- ② Aのしめじ、えのきたけ、長ネギを刻み、油熱したフライパンで炒める。冷ましておく。
- ③ ボウルでAの具をよく混ぜ、①のエリンギの上にギュッと入れる。
- ④ 鍋に少量水を入れ、③のボウルを入れ、フタをして15分蒸す。(地獄蒸し。又は普通に蒸してもOK)
- ⑤ 皿にひっくり返し、でてきたスープに水を足し、えのきたけを加えて煮立て、めんつゆで味付けをする。片栗粉でとろみをつけ、きのこドームにかける。

※きのこを炒めるとカサが減るのでたっぷり入れます!!

※ボウルは油をぬらなくてもOK。エリンギが大きかったら刻んで一緒に具にしても◎

※肉ダネを入れたらギュッと押してから蒸して下さい。

## 【考案者のコメント】

見た目がとてもゴージャスなきのこドームです。肉ダネをボウルごと蒸すだけと簡単なのに、きのこがたっぷり入っているので美味しくビックリの一品。蒸し上がったボウルに、旨味のスープがでていたので、それも使ってあんかけにしました。ぜひみんなでワイワイ食べてください。

