

～ きのこたっぷり 焼き天ぷら ～

【調理時間】 30分

【材 料】 (3 人前)

- ・ 色々な種類のキノコ 今回はエリンギ小1本、シメジ1/2袋
- ・ 生だら（切り身） 2切れ（約200g）
- ・ 塩 小さじ1
- ・ みりん 大さじ1
- ・ 卵白 1個
- ・ 枝豆 少量
- ・ 人参 少量

【作り方】

- ① 生だら（切り身）、塩、みりんを入れフードプロセッサーで。
- ② キノコをみじん切り。
- ③ ①の中に②と枝豆、人参、卵白を入れ混ぜる。
- ④ サラダ油をひいて丸くした③を約。最初は中火でひっくり返し、ふたをして弱火でじっくり焼く。
- ⑤ 器に盛り付け、少量の醤油をかけて完成。

【考案者のコメント】

きのこの香りがして、美味しいです。色々な物を入れて作ってみましたが、きのこが一番美味しいです。父の大好物なんですよ。

