

どんぐりになりたかったシイタケ



作り方

- ① 椎茸は石づきを除き、軸はせん切りにする。
- ② 大根・人参・玉ねぎは、粗みじん切りにする。
- ③ 豚肉は、せん切りにする。（食感を残すため）
- ④ ①の椎茸をグリルで素焼きする。
（両面をしんなりと）
- ⑤ 椎茸の軸・②・③をボウルに入れ、塩・こしょうを加え、こねる。均等に混ぜマヨネーズも加え混ぜる。
- ⑥ ④の椎茸のカサに⑤を盛りどんぐりの形に整える。
ブラックペッパーを好みでふる。
- ⑦ ⑥をグリル（中火）でじっくり焼く。
- ⑧ 旬の野菜などと一緒に盛り付けできあがり。

材料（4人分）

シイタケ（直径5cm程）	12枚
大根	100g
人参	50g
玉ねぎ（又はれんこん）	100g
豚肉（バラ）	200g
塩、こしょう	ふたつまみ
マヨネーズ	大さじ2
ブラックペッパー	少々
旬の野菜（付け合わせ）	
しょうゆ（好みで）	

野村町横林のシイタケを丸ごと使用。
豚肉を粗く千切りし、野菜やシイタケの軸を加え噛む回数を増やしています。
盛りつけたら、ひっくり返ったところが「どんぐり」に似ていて、シイタケ嫌いな子どもさんにオススメです♪

