


【第1回原木しいたけ料理コンクール 本選出場作品】

料理名	しいたけのパルマンティエ
-----	--------------

材料（4人分、材料費 1,355円）	写真
<p>しいたけ……………6枚（軸使用） じゃがいも……………400g 玉ねぎ……………1/2個 牛乳……………200cc バター……………110g ズッキーニ……………1/2本 ブロッコリー……………1/2株 人参……………1/2本 卵黄……………40g 水……………少量（40cc程度） ぬちまーす……………5g ピンクペッパー……………30粒 イタリアンパセリ……………20g オリーブオイル……………30g 塩……………適量 黒こしょう……………適量 レモン果汁……………数滴</p>	

作り方（調理時間：60分）
① じゃがいもを4等分に切り、水（分量外）から20分程ゆでる。
② ①がやわらかくなったら、裏ごしをし、鍋に移す。そこに牛乳、バター50g、塩、黒こしょうを加えてしっかり混ぜる。
③ 玉ねぎとしいたけをみじん切りにし、オリーブオイルを入れフライパンで炒める。
④ ③を②に加えよく混ぜ合わせる。
⑤ ズッキーニと人参は2mm角に切り、ブロッコリーは小房に分ける。
⑥ ⑤をオリーブオイルを入れたフライパンで炒める。
⑦ 卵黄を湯せんしながら、ホイッパーで混ぜる。
⑧ ⑦がもったりしたら溶かしたバター40gと水を少量加え火からはずしてレモン果汁を加える。
⑨ しいたけをバター20gで焼きうすくスライスする。
⑩ セルクルに④→⑥→④の順で盛り、⑩のしいたけを飾ったら200°Cのオーブンで4～5分程度温める。
⑪ 皿に⑦とイタリアンパセリ、ぬちまーす、ピンクペッパーを飾り、⑩を乗せて完成。

PRポイント
<p>この料理は、鳥取県のお原木しいたけの「おいしさ」を存分に味わってもらえるように仕上げました。というのも原木しいたけは素材がとてもよいので、焼いて塩をふったものの上に飾り、その香りを邪魔しないように、やさしい甘さのマッシュポテトと合わせて、中には炒めたしいたけを入れました。それだけでなく、ズッキーニ、人参、ブロッコリーを炒めて入れることで、栄養価を高め、食感も楽しく食べられるようにしました。この料理は、しいたけを存分に味わえますが、野菜が苦手でも、食べられる料理になっています。</p>