

料理名	しいたけと豚トロのパイ包み -ゆずみそソース-
-----	-------------------------

材料（4人分：材料費 1,758円）	写真
しいたけ…………… 10個	
豚トロ…………… 180g	
玉ねぎ…………… 1/4個	
にんにく…………… 1片	
バター…………… 15g	
ねばりっこ…………… 80g	
クリームチーズ…………… 40g	
白みそ…………… 18g	
ゆず果汁…………… 20g（半個分）	
生クリーム…………… 100cc	
白ワイン…………… 25cc	
パイシート…………… 2～3枚	
ベビーリーフ…………… 30g	
黄パプリカ…………… 25g	
中トマト…………… 1個	
白ねぎ…………… 1/5本	
卵黄…………… 1個分	
山椒…………… 適量	
塩…………… 少々	
黒コショウ…………… 少々	
白コショウ…………… 適量	

作り方（調理時間：60分）
① 1cm角に切った豚トロを塩で炒め、フライパンから取り出しておく。
②（デューセルを作る）しいたけ（6個）は荒みじん、玉ねぎはみじん切りにする。
③ 豚トロを焼いたフライパンで、バターを溶かして、玉ねぎ、（みじん切りした）にんにく、塩を入れて炒める。しいたけも加え、水分を飛ばし、黒コショウで味を整える。
④ ねばりっこを適当な大きさに切り、ゆでて柔らかくなったら潰してクリームチーズと合わせ、塩・白コショウで味を整える。
⑤ パイシートをココットに貼り付け、具材④、③の順に入れて卵黄を塗り、200°Cのオーブンで15分焼く。
⑥ ベビーリーフ→洗って水気を切る。パプリカは薄切り、トマトは4等分、白ねぎは白髪ねぎにする。
⑦ しいたけ（4個）を網で焼き、5mm程度のスライスにする。
⑧（ソース）白ワインのアルコールを飛ばし、ゆず果汁、みそ、ゆずの皮、生クリームを入れ、鍋で材料の半分が半量程度になるまで加熱する。※もったりさせたソースを作る。
⑨ 皿にパイ、付け合わせ、ソースを盛り、山椒をふりかけて完成。

PRポイント
<p>今回は、しいたけの旨味がダイレクトに来るように調理しました。また、豚トロを使用することで、食感も楽しく、味にもガツンと感が生まれ、食べ応えがアップします。下の方には鳥取県の特産品である、ねばりっこをマッシュしたものが入っており、他がどれも個性が強い分、ねばりっこの甘さが他の味の良さを引き立ててくれます。ソースは白みそとゆずで甘酸っぱく仕上げました。ひとつの味だけで食べても美味しいし、組み合わせで食べても美味しいです。</p> <p>まわりには山椒が振ってあるので、付けて食べていただくと味が引き締まって、脂っぽさが抑えられ、飽きずに食べられます。</p>