

料理名	しいたけのパルマンティエ ~DORAYAKI仕立て~
-----	----------------------------

材料（4人分：材料費 1,140円）	写真
しいたけ…………… 12個	
じゃがいも（メイクイン） …… 250g	
牛こま切れ肉…………… 80g	
玉ねぎ…………… 1/4個	
日本酒…………… 30cc	
きび砂糖…………… 50g	
濃口醤油…………… 30cc	
片栗粉…………… 大さじ2	
水…………… 大さじ2	
ホットケーキミックス…………… 120g	
卵…………… 1個	
きび砂糖…………… 20g	
牛乳…………… 100ml	
みりん…………… 大さじ1	
塩…………… ふたつまみ	
ベーキングパウダー…………… 小さじ1	
ラディッシュプラウト…………… 30g	
エディブルフラワー…………… 20g	
塩…………… 少々	
こしょう…………… 少々	
サラダ油…………… 50cc	

作り方（調理時間：55分）
① ボウルに卵ときび砂糖（20g）を加えて、もったりするまで混ぜる。
② ①に牛乳を入れ混ぜたら、ホットケーキミックスとベーキングパウダー、塩を加えてさっくりと混ぜる。その後、みりんを加えて混ぜる。
③ フライパンを熱し、薄く油を引いたら、②をおたまの半量ずつ焼く。
④ 焼けたら半分は十字に飾りをつける。
⑤ じゃがいもを皮ごと濡れペーパーで包み、レンジで5分加熱する。
⑥ ⑤のじゃがいもの皮を剥き、マッシャーでつぶす。
⑦ しいたけ（4個）、牛こま切れ肉、玉ねぎはあらく刻み炒める。
⑧ ⑦に火が入ったら、日本酒、きび砂糖（30g）、濃口醤油を入れ、弱火で加熱する。
⑨ ⑧に水溶き片栗粉でとろみをつけ、⑥と合わせる。
⑩ だんごの生地⑨の具をはさむ。
⑪ しいたけ（8個）の石づきを取り、フライパンで焼き、塩・こしょうで味をつける。
⑫ ⑪に⑨の具材をはさむ。
⑬ だんご、しいたけ、スプラウト、エディブルフラワーを盛り付けて完成。

PRポイント
<p>今回、僕は一目見れば、しいたけの料理だということが分かる料理を目指しました。なので、だんごの焼けた面をしいたけに見立て、すき焼きや鍋に入っているしいたけを模して十字の飾りを入れました。ただ、だんごではありませんが、スイーツではありません。あん部分は、しいたけ、じゃがいも、牛ばら肉を使って、すきやき風の甘じょっぱい感じに仕上げています。そして、これはリベンジメニューです。前回、僕は「しいたけのパルマンティエ」を作ったのですが、その雰囲気を残しつつ、新たに改良を重ねた「しいたけのパルマンティエ ~DORAYAKI仕立て~」です。ぜひもう一度味わってみてください。</p>