キノコとチーズの春巻き スパイシートマトソース

mushroom recipes
群馬県知事賞
最優秀賞

mushroom recipes
しいたけ等特用林産
振興議員連盟会長賞

材　料　（4人分）

- 春巻きの皮 …… 12枚
- しいたけ …… 100ｇ
- エリンギ …… 100ｇ
- えのき …… 80ｇ
- ぶなしめじ …… 80ｇ
- チーズ …… 100ｇ
- 大葉 …… 12枚
- 緑パプリカ …… 1/8個
- 赤パプリカ …… 1/8個
- 黄パプリカ …… 1/8個
- ケチャップ …… 大さじ2
- まいたけ …… 100ｇ
- 油 …… 適量
- 天ぷら粉 …… 適量
- 水 …… 適量
- ごま油 …… 小さじ1
- 豚ひき肉 …… 150ｇ
- 甜面醤 …… 15ｇ
- 醤油 …… 15ｇ
- 日本酒 …… 30ｇ
- 塩・胡椒 …… 適量
- ごま油 …… 20ｇ
- 酒 …… 大さじ1
- 砂糖 …… 大さじ2
- 塩 …… 小さじ1/2
- 水 …… 150mℓ
- 中華だし …… 大さじ1
- ニンニク …… 小さじ1
- しょうが …… 小さじ2
- 豆板醤 …… 小さじ2
- 酢 …… 大さじ1
- 片栗粉 …… 大さじ1

作り方

1. 材料を切る。しいたけ・エリンギ・えのき・ぶなしめじをみじん切りにする。
2. 大葉を粗みじん切りにする。
3. きのこ入り肉みそを作る。フライパンにごま油・豚ひき肉を炒め、甜面醤・醤油・酒・塩・胡椒を加え炒め、1のきのこを加えさらに炒め、片栗粉を加える。ここに粗みじん切りの大葉を加えて混ぜる。ボールに移し、氷水の上で冷やしておく。
4. 春巻きを包む。春巻きの皮の上にチーズ・3の材料を入れ包む。170℃で揚げる。
5. スパイシートマトソースを作る。酒・砂糖・塩・しょうが・ニンニク・豆板醤・トマトケチャップをフライパンに入れ炒める。水・中華出汁を入れ水溶き片栗粉でとろみをつける。最後に酢・ごま油を加える。
6. 天ぷらを作る。まいたけを手でさき、てんぷら粉・水を合わせた液につけ、160℃で揚げる。
   大葉・パプリカは、素揚げにする。
7. 鳥かごを作る。春巻きの皮をボウルではさみ、160℃で5分揚げる。
8. 盛り付ける。器にスパイシートマトソース、鳥かごに春巻き・パプリカ・大葉を飾る

