

モチモチきのこ団子と カリカリきのこドーナツ

mushroom recipes
群馬県森林組合連合会長賞
優秀賞

材　料　（4人分）

- みそ ・・・・・・・・・・・・・・・ 36 g
- 砂糖 ・・・・・・・・・・・・・・・ 24 g
- みりん ・・・・・・・・・・・・・・ 18 g
- 酒 ・・・・・・・・・・・・・・・・ 15 g
- しょうゆ ・・・・・・・・・・・・・ 6 g
- 乾しいたけの戻し汁 ・・・・ 90 ml
- ごま ・・・・・・・・・・・・・・・ 10 g
- 豚ひき肉 ・・・・・・・・・・・・ 50 g
- しょうが ・・・・・・・・・・・・・ 3 g
- 油 ・・・・・・・・・・・・・・・・・ 6 g
- 乾しいたけ ・・・・・・・・・・・ 20 g
- エリンギ ・・・・・・・・・・・・・ 80 g
- まいたけ ・・・・・・・・・・・・・ 80 g
- 薄力粉 ・・・・・・・・・・・・・・ 100 g
- ベーキングパウダー ・・・・ 4.5 g
- みそだれ ・・・・・・・・・・・・・ 30 g
- 白玉粉 ・・・・・・・・・・・・・・ 150 g
- はちみつ ・・・・・・・・・・・・・ 9 g
- 牛乳 ・・・・・・・・・・・・・・・ 80 ml
- 大葉 ・・・・・・・・・・・・・・・・ 3枚

作り方

1. ボウルに薄力粉、ベーキングパウダー、砂糖(15g)、牛乳、はちみつ、白玉粉を入れる。その中に乾しいたけの戻し汁(30ml)を入れ混ぜる。
2. まとまってきたら、ぬれふきんをかぶせねかせる。
3. 乾しいたけ、エリンギ、まいたけを粗みじん切りする。
4. フライパンに油としょうがを入れ温まったら豚ひき肉を入れ、炒める。
5. 4に3を入れ、よく炒める。その後、みそ、砂糖(9g)、みりん、酒、しょうゆ、乾しいたけの戻し汁(60ml)を入れ煮詰める。煮詰めたらバットに移し冷やす。
6. まな板に打ち粉を敷き2を取り出し、等分に分ける。
7. 生地を円形状に伸ばす。その真ん中に5を入れ包む。
8. 鍋に油を入れ、温度は 150～ 160℃の低温に7のうち半分を入れて揚げる。焦げないように転がす。
9. きつね色になったら油から取り出し、余分な油を取る。
10. 半分の7はゆでる。その上に黒ゴマをかける。
11. お皿に9と10、大葉、みそだれを盛り合わせて完成。