



丸ごとしいたけコロッセ

しいたけの形をそのままいかしたまん丸のかわいらしいコロッセ。じゃがいもとの相性も抜群です。



●おいしく作るポイント●



POINT 1

揚げたとき形がくずれないよう、手のひらで強めに丸めます



POINT 2

しいたけ以外は火が通っているので、表面がきつね色になったらOK

〈材料（6個分）〉

- しいたけ 6個
- じゃがいも 1個
- 豚ひき肉 70g
- 玉ねぎ 1/4個
- サラダ油 小さじ2
- 塩、こしょう 各少々

バター液

- 卵 1個
- 薄力粉 大さじ4
- 水 50ml
- パン粉 適量
- 揚げ油
- 千切りキャベツ、プチトマト、ウスターソース 各適宜

〈作り方〉

- 1.しいたけは軸を外して石突きを取り、軸はみじん切りにする。玉ねぎもみじん切りにする
- 2.フライパンに油を熱して玉ねぎを炒め、玉ねぎが透明になったらひき肉と1の軸も加えて炒め、塩こしょうをふる
- 3.じゃがいもは皮をむいて4つ切りにし、洗って耐熱ボウルにいれ、軽くラップをして600wのレンジで4分～5分加熱して柔らかくする
- 4.3をマッシャーなどでつぶし、2を加えて混ぜる
- 5.4を6等分し、しいたけの傘に詰める (Point1)
- 6.バター液の材料を混ぜ、5をさっとくぐらせた後、パン粉をつけて180℃の油で揚げる (Point2)
- 7.皿にキャベツ、プチトマトと共に盛りつけ、好みでウスターソースをかけていただく