

使用する食材

しいたけ

by 阿部農園

メニュー

原木椎茸のまあるいフライ

by 笹岡隆次(恵比寿 笹岡 本店)

材料 ※2人分

椎茸	6個
鮭(焼いたもの)	40g
レタス	適量
しとう	4本

下ごしらえ

レタスは洗ってちぎっておく。
鮭はほぐしておく。

つくり方

- ① 椎茸のじくを取り鮭のはぐし身をはさみ2枚1組でようじで止めておく。
- ② ①の椎茸にパン粉をつけ揚げる。
- ③ しとうを素揚げにしておく。
- ④ 器に②の椎茸③のしとうを盛りレタスを添える。

ワンポイントアドバイス

しっかりようじで止めておけばくずれずきれいに揚がります。



しいたけ

今は少ない原木栽培にこだわった、味・香りに優れたプレミアムなしいたけ。



阿部農園

群馬県前橋市荒口町707

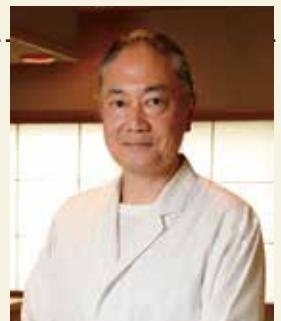


原木椎茸のまあるいフライ

笹岡隆次シェフ

恵比寿 笹岡 本店

〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿2-17-18 中村ビル1F



ヤンマーが、こだわりの生産者と消費者をつなぎます。

<http://www.yanmar.co.jp/premium-marche/>