

しいたけ

by 阿部農園

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。

作り方

- ① 椎茸のじくを取り鮭のほぐし身をは
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 ししとうを素揚げにしておく。
- ④ 器に②の椎茸③のししとうを盛り
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

