

地熱マッシュルーム温泉バジルのつくね揚げ



<ポイント>

バジルは敢えて荒めに刻むことで噛んだときの香りたつ風味をお楽しみいただけます。また、マッシュルームを先にレンジでチンすることで濃厚かつジューシーさを失わず短時間で揚げることができます。

作り方

- ①マッシュルームの軸部部をを外し、耐熱皿に並べふんわりラップをかけて20秒レンジでチンする。水気をふいて熱を冷ます。
- ②鶏ひき肉にすりおろしレンコン、きざんだレンコン、たまごの白身をまぜる。ねっとりするまでよく混ぜた後黄身の部分を全体へさっくり混ぜる。
- ③ ②に塩胡椒をしてパルメザンチーズを入れさらに混ぜる。ぜんたいに混ぜたら、バジルを荒く刻んだものとピザ用チーズをまぜる。チーズはお好みで量を調整する。
- ④ ①のマッシュルームに小麦粉をふるいかけ、中に3. のタネをつめる。5個全部に詰め終えたら皿に並べて小麦粉を軽くふる。
- ⑤フライパンにオリーブオイルとつぶしたにんにくを3センチ程度の深さにいれをうかべて火にかける。にんにくの香りがたってきたらにんにくをとりのぞく。
- ⑥中火で4. のマッシュルームをからっと揚げる。
- ⑦つくね部分がきつね色に色づいたらバットにあげて油をきり、皿にもりつける。

飾り用バジルも一緒に！

材料・分量

(2人分)
温泉バジル(八幡平市産) : 5~6枚(きざむ)
ジオファーム産マッシュルーム(八幡平市産) : 5個
たまご : 2個(白身と黄身にわけておく)
鶏ひき肉 : 100g(胸肉、または、もも肉でもOK)
すりおろしたレンコン : 40g
きざんだれんこん : 20g
塩、胡椒 : 少々
小麦粉 : 適量
パルメザンチーズ : 大さじ2
ピザ用チーズ : 適量
オリーブオイル : 適量(揚げ焼き用)
にんにく : ひとかけ(包丁でつぶしておきます)

