



最優秀賞 タルタルきのこ

平澤 美香



材料(4人分)

◆しいたけとポテトのフライ

しいたけ(小)・・・8個
 ジャがいも(中)・・・2個
 マヨネーズ・・・大さじ3
 ベーコン・・・2枚
 塩・胡椒・・・少々
 薄力粉、溶き卵、
 パン粉 } 適量

◆タルタルソース

ゆで卵・・・1～2個
 マヨネーズ・・・大さじ4～5
 粒マスタード・・・小さじ1
 塩、胡椒・・・少々
 きゅうり・・・1/3本
 プレーンヨーグルト・・・大さじ1
 ★きのこピクルス(きざんで)・・・大さじ1

★きのこピクルスは、2～3日前に準備しよう!

作り方

◆しいたけとポテトのフライ

- 1 ジャがいもを塩ゆでし、潰してマヨネーズを加えて、マッシュポテトを作る。
- 2 ベーコンを1cm角に切り、フライパンでカリカリになるまで炒める。
- 3 ①に②を加え混ぜ、塩・胡椒で味を整える。
- 4 しいたけ全体に薄力粉をふり、③のポテトをしいたけの表面にごんもり張りつける。かさの裏にはポテトは乗せない。(裏まで乗せるとしいたけに火が通りにくいため)
- 5 フライを作る要領で薄力粉、溶き卵、パン粉の順でつける。(裏までパン粉はつける)
- 6 深めの鍋に油を入れて、こんがり色目がつくまで火を通す。

◆タルタルソース

- 1 ゆで卵ときゅうりはみじん切りにする。
- 2 ①と残りの材料を混ぜ合わせる。
- 3 フライに添えて仕上げる。

★きのこピクルスの作り方

●材料

しいたけ、ぶなしめじ、
 エリンギを合わせて・・・200g
 米酢・・・90cc
 玉ねぎ・・・1/3個
 水・・・80cc
 塩・・・大さじ1
 はちみつ・・・大さじ1
 ブラックペッパー(粒)・・・小さじ1
 オールスパイス(粒)・・・小さじ1～1/2
 ベイリーフ・・・2枚
 (カルダモン、クローブなど好みのスパイスをいれてもOK)

ひとことメモ
 出来上がりの形が、奈良特産品の柿の形に似ています。タルタルソースに入っているきのこピクルスは、そのままでもおいしくいただけます。

●作り方

- 1 新鮮なきのこを食べやすい大きさに切る。(加熱すると縮むのであまり小さくしない)。玉ねぎはみじん切りにする。
- 2 ステンレスかホーローの鍋にきのこ以外の材料を加え沸騰させ、きのこを全て入れる。再び沸騰し、きのこがしんなりしたら火からおろし、あら熱が取れたらピンに移し、冷蔵庫で保存する。2～3日で完成。