

4 人分

調理時間 約 30 分



作り方

1. やまぶしたけを小分けにしてほぐす。中の芯の部分はみじん切りにする。
2. 1 に最上赤焼肉秘伝をかけ、味をなじませる。
3. 鶏むね肉は 1 c m 角くらいの荒いみじん切りにし、鶏ももひき肉・卵白・片栗粉・塩・こしょうを入れ、ねばりが出るまで混ぜる。
4. 2 のやまぶしたけはキッチンペーパーで水気を切ったあと、米粉をまぶす。
5. 3・4 を混ぜ、手に油を塗って成形する。その際、真ん中を少しくぼませる。
6. 5 に米粉をまぶし、1 8 0 ° c の油できつね色になるまで揚げて完成。

材料

- ◆ やまぶしたけ（最上まいたけ） 2 袋
 - ◆ 最上赤焼肉秘伝（赤倉ファーム） 大さじ 4
 - ◆ 鶏もも挽き肉 2 0 0 g
 - ◆ 鶏むね肉 1 枚
 - ◆ 卵白 1 個分
 - ◆ 片栗粉 小さじ 3
 - ◆ 米粉 大さじ 1.5
 - ◆ 塩・こしょう 適量
- ◎ ソース
- ◆ 最上赤焼肉秘伝（赤倉ファーム）
 - ◆ マヨネーズ
- } 1 : 2 の割合
で混ぜる