

大和三山バーガー

前田 真里花



材料(4人分)

◆チーズ&マイタケバーガー

マイタケ・・・・・・・・90g
パン・・・・・・・・4個
とろけるスライスチーズ・・8枚
ほうれん草・・・・適宜
マヨネーズ、塩・・・・少々

◆ステーキしいたけバーガー

しいたけ(大きいもの)・・8枚
マヨネーズ・・・・大さじ1
そばつゆ・・・・大さじ1
レタス・・・・適宜
パン・・・・・・・・4個
バター・・・・・・・・少々
こしょう・・・・少々

◆照り焼きエリンギバーガー

エリンギ・・・・8本
キャベツ・・・・適宜
パン・・・・・・・・4個

◆たれ

醤油・・・・・・・・大さじ2
みりん・・・・大さじ2
酒・・・・大さじ1
オリーブオイル・・少々
しょうが・・・・少々

作り方

◆チーズ&マイタケバーガー

- 1 耐熱皿にマイタケをのせ、塩をかけ、チーズをかぶせ、ラップをかけずに電子レンジ(500~600w)で40秒加熱する。
- 2 ①とマヨネーズと塩ゆでしたほうれん草をパンにはさむ。

◆ステーキしいたけバーガー

- 1 しいたけの軸を切り取り、みじん切りにし、マヨネーズと混ぜあわせる。
- 2 しいたけの傘の部分にそばつゆをたらし、こしょうをふる。その上に①とバターをのせ、オーブントースターで焦げ目がつくまで焼く。
- 3 ②とレタスをパンにはさむ。

◆照り焼きエリンギバーガー

- 1 醤油、みりん、酒、オリーブオイル、しょうがをあわせてタレを作っておく。
- 2 エリンギを厚めにスライスする。
- 3 フライパンに油をひき、エリンギを焼く。少し焦げ目がついたら裏返してタレを全体にかけるように入れて、ふたをして蒸し焼きにする。
- 4 ③とキャベツの千切りをパンにはさむ。

ひとことメモ

3つのバーガーを大和三山になぞらえています。3種類のきのこを使い、味に変化をもたせています。