

うまいレシピ しいたけの肉詰め

お子さんも食べやすいチーズ入り！

お子さん大好きメニュー！パーティメニューにもおすすめです。お子さんの好きなチーズも入って、完食間違いなしです！カットトマト缶が入るので、酸味がはたらき、さっぱりといただけます！



材料(2人分)

しいたけ	8個	トマトソース	
a片栗粉	大さじ3	cカットトマト缶	1/2缶
b合いびき肉	180g	cしいたけ軸	8個分
b玉ねぎ	1/2個	c玉ねぎ	1/2個
b片栗粉	大さじ1	cトマトケチャップ	大さじ2
b塩コショウ	適量	c中濃ソース	大さじ1
スライスチーズ	1枚	c粗びき黒こしょう	少々



1. しいたけの軸を取り除き、笠に浅めに十字に切り込みを入れる。軸はとっておく。
2. しいたけの笠をポリ袋に入れて、a片栗粉を入れまぶす。
3. b玉ねぎは、みじん切りにし、合いびき肉、b片栗粉、b塩コショウを入れ、こねて10分おく、
4. ミンチのたねをスプーンでしいたけの笠に詰める。スライスチーズを4等分に切り、ミンチのたねを詰めた上にのせる。もう片方のしいたけにもミンチのたねを詰め2つをギュッと合わせる。
5. フライパンにオリーブ油を強火で熱し、片面に焼き色が付くまで3分ほど焼く。裏返して、フタをし、中火で約10分蒸し焼きにする。
6. 玉ねぎと石付きをとったしいたけの軸（8本分）はみじん切りにする。
7. トマトソースを作る。6.でみじん切りにした、cしいたけの軸とc玉ねぎを同じフライパンのすみで炒めて、cカットトマト缶、cトマトケチャップ、c中濃ソース、c粗挽き黒こしょうを入れ、強めの中火にフタし、10分ほど煮込む。

