



～おいしさの秘密～

表面がサクサクで中はしっとり、香福茸の豊かな香りとジュシーさを味わえる一品です。

噛めば噛むほど、香福茸の旨みが口の中に広がります。

しいたけ嫌いのお子様でも食べられるおすすめレシピです！

香福茸のふっくらチーズフライ

[材料] (2人前)

香福茸	2個
キャベツ、ミニトマトなどの野菜	...	適量
とろけるチーズ	2枚
大葉	2枚
生卵	1個
小麦粉、パン粉	適量
塩コショウ	少々
ソース	お好みで

[調理方法]

- 1 チーズフライに添える野菜をお好みの大きさにカット
- 2 香福茸の傘の中心を通るよう水平にカットする
- 3 カットした面に、塩コショウと小麦粉をまぶし、大葉とチーズをのせてサンドする
※チーズの代わりに梅干し(ペースト状にしたもの)を代用してもGOOD!!
- 4 3を小麦粉、溶き卵、パン粉の順に衣付けする
- 5 170度くらいの油で表面がきつね色になるまで揚げたら完成!
- 6 お好みでソースをかけてお召し上がりください