



使用部位
かた

牛一っと優しく包んでね

山口市
藤永 桃子さん

れんこんのシャキシャキと、チーズのトロリとした2つの食感が味わえる

材 料

かたスライス	450g	
れんこん	1/2本	
玉ねぎ	1と1/2個	
じゃがいも	4個	
卵	1個	
塩	少々	
コショウ	少々	
レモン	1/2個	
しょう油	35cc] 下味【A】
みりん	35cc	
ねぎ	30g	
しょうが	小2	
大葉	12枚	
チーズ	8枚	
油	適量	
柿	1個] ソース【B】
バター	55g	
しょう油	40cc	
わさび	2g	

- ① 牛肉をバットに広げ、下味【A】(しょうがはすりおろす。ねぎは小口切り。)を付ける。れんこんは、1つの袋に入れめん棒で叩く。
- ② じゃがいもは、レンジにかけて柔らかくする。ボールに移してほぐし、冷めたられんこん、玉ねぎ、塩、コショウを入れてまぜ、4等分にする。
- ③ ①の肉を広げ、②とチーズをのせて巻く。その上に、大葉、チーズをのせて、さらに巻く。
- ④ フライパンに油をひき、③を表面に焼き色が付くまで焼き、170℃のオーブンで10分程度焼き、中心まで火を通す。
- ⑤ 柿をこして粒を少なくし、バター、しょう油、わさびを入れ煮詰め、ソースを作る。
- ⑥ ④を器に盛りソースをかけ、レモンの皮をすりおろしてトッピングする。