


たけはら食育未来会議「タケノコを使った我が家の自慢料理」

入 賞

メニュー名	<p>春たけのこ 食感ハンバーグ</p> 
材 料【 4 人分】	作り方 【調理時間 約 20 分】
<p>【A】 たけのこ下処理済粗みじん 100g 油揚げ粗みじん 1枚</p> <p>【B】 かぶき揚げせんべい砕いたもの 4枚 とりムネひき肉 320g 大葉みじん切り 4枚 すりおろししょうが 少々 粉末だし 少々 砂糖 少々 醤油 少々 片栗粉 適量</p> <p>【付け合せ】 水菜・たけのこ素揚げ</p> <p>【ソース】 オイスターソース適量＋マヨネーズ 適量</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. A のたけのこ油揚げを表面がカリッとするまで素揚げしておく</li> <li>2. 1. と B をボールの中で混ぜ、サランラップを使用し4つに丸めて平たくする</li> <li>3. オープン又はフライパンで表面を焼く</li> <li>4. ソースをかける</li> <li>5. 水菜、たけのこ素揚げを添えて出来上がり</li> </ol>
<p>コツやポイント</p> <p>たけのこ油揚げを素揚げすることで、より良い食感が生まれます。</p>	
<p>アピールポイント・料理にまつわるエピソード</p>	
<p>食感を生かして、旬のたけのこを子どもから大人まで楽しんでもらいたい気持ちで考えました。</p>	