

# しいたけの挟み揚げ



## —材料— (4人分)

- しいたけ 8個
- 玉ねぎ 1/2個
- 豚ひき肉 200g
- 塩コショウ 少々
- 小麦粉 適量
- 卵 2個
- パン粉 適量
- 揚げ油 適量

## POINT

しいたけの水気はキッチンペーパーなどでしっかりとりましょう！

**Step 1:** 玉ねぎをみじん切りにします。  
ボウルに玉ねぎ、豚ひき肉、塩コショウを入れよく混ぜます。

**Step 2:** しいたけのかさの内側に小麦粉をまぶし、①をくっつけるようにして詰め、しいたけで挟みます。

**Step 3:** ②に小麦粉→卵→パン粉の順で衣をつけていきます。

**Step 4:** ③を揚げ油で両面しっかり揚げたら完成です。