

【第1回原木しいたけ料理コンクール 最優秀賞作品】

料理名	しいたけのサバイヨングラタン・アラ・とっとり
-----	------------------------

材料（4人分、材料費 1,135円）	写真
原木生しいたけ／ 4人前・12枚（240g） （1人前の場合は3枚（60g）） 白ネギ……………100g（1本分） ねばりっこ……………100g らっきょう……………4粒（25g） ベーコン……………42g ベビーホタテ……………12個（70g） ベビーリーフ……………20g ラディッシュプラウト……………3g 大山バター……………60g 卵……………3個 日本酒……………40cc 塩……………適量（小匙1程度） こしょう……………適量 サラダ油……………適量（小匙2程度）	

作り方（調理時間：45分）
① 原木生しいたけの石づきのみを取り除き、縦に半分にカットする。
② 白ネギ（斜め切り）、ねばりっこ（皮をむいて1cm程度の輪切り）、ベーコン（1cm程度の短冊切り）をカットする。
③ フライパンにサラダ油を引いて、原木生しいたけ、ベビーホタテと②の具材を炒める。この際、それぞれに軽く塩こしょうで調味しておく。（バットにあげておく）
④ ベビーリーフ、ラディッシュプラウトを水でさらし、水気をきっておく。
⑤ サバイヨンソースを作る。 すましバターを作る。湯煎でボウルに入れた卵をかくはんする。泡立ってきたら日本酒を加えさらに混ぜる。少しずつすましバターを入れ、かくはんする。みじん切りにした、らっきょうを加え、塩こしょうで調味する。
⑥ 皿に原木生しいたけや具材のをせ、サバイヨンソースをかけ、バーナーを使ってサバイヨンソースを軽く焦がす。
⑦ 仕上げに④のサラダをのせて出来上がり。

PRポイント
<p>原木生しいたけの美味しさを引き立てた料理になっています。相性の良い卵とバターを合わせることによって、うま味が何倍にもあがります。またベーコンやホタテを合わせることで更に美味しく仕上がっています。</p> <p>サバイヨンソースは日本の家庭ではあまり馴染みがないかもしれませんが、フランスでは料理にもデザートにも万能に使える欠かせないソースのひとつです。本来はシャンパンなどで香りをつけるのですが、われわれ日本人になじみやすいように日本酒を使いました。料理名にも、つけさせていただいた【アラ】というのは〇〇風という意味になり、鳥取風としています。</p> <p>今回は西部地区産の白ネギ、東部は砂丘のねばりっこ、中部地区のらっきょうなどを使って鳥取県の素晴らしい食材を使用していますが、このメニューは各ご家庭で野菜を変えて、原木生しいたけと卵、バター、ベーコン、ホタテの抜群の相性を好みのお野菜と楽しんでいただけたら良いなと思い、名付けさせていただきました。入手しやすい食材で、アレンジも効きやすい料理に仕上がっています。</p> <p>原木生しいたけのプリッとした食感と卵のクリーミーで滑らかなおしゃれな逸品です。お子様にも喜んで食べていただけると思いますし、ご飯にもお酒にもぴったりなお料理です。</p>