

# しいたけの 照り焼き和風バーガー

# SHIITAKE

日向椎茸研究会



## 材料 (6 個分)

乾しいたけ(水戻し)	小さいもの12枚	
大葉	6枚	
ミニトマト(半分にカット)	3個	
スライスチーズ	6等分カット)1枚	
冷凍ハンバーグ	6個	
A {	しょうゆ	大さじ3
	酒	大さじ2
	さとう	小さじ1
	みりん	大さじ2

ハンバーグは手作りでももちろんOK!!  
このメニューは照り焼き風のタレでしたが、お好みのソースで良いですよ。

## 作り方

- ① Aを混ぜ合わせ、鍋でひと煮立ちさせて照り焼きのタレを作る。
- ② しいたけは軸を取り、冷凍ハンバーグを共にフライパンで約3分蒸し焼きにする。その後返して両面焼きにする。その後、①のタレを絡める。
- ③ 皿に大葉を敷き、しいたけ、ハンバーグ、チーズ、 トマト、しいたけの順に重ね、ピックでとめて完成。

