

コロナに負けるなレシピ集【野菜料理③】

しめじで作るポテもちピッツァ（4人分）

きのこ料理コンクール入賞作品！お家で簡単！じゃがいもを生地にしたきのこピッツァ（農林水産省）

■材料	《作り方》
じゃがいも 2個 ぶなしめじ 40g 玉ねぎ 15g ピーマン 10g 赤ピーマン 20g ピザ用チーズ 40g マヨネーズ 20g 片栗粉 大さじ2 水 適量 塩 少々	① 半量のぶなしめじをみじん切りにし、残りは一口大に裂く。ピーマンは短冊切り、玉ねぎは薄切りにする。 ② 洗ったじゃがいもをラップに包み電子レンジ（500W）で3分程度加熱し柔らかくした後、キッチンペーパーを使って皮をむく。 ③ ②をボウルに入れてじゃがいもを温かいうちにフォークの背でよくつぶす。 ④ ③にみじん切りにしたぶなしめじと水溶き片栗粉と塩を加えて、よく練り合わせる。 ⑤ ④を4等分にして丸め、中心を少しへこますように生地を広げる。 ⑥ ⑤にマヨネーズを塗り、ぶなしめじ、ピーマン、玉ねぎ、チーズをのせて、オーブントースターで7分程焼く。

コツ・ポイント

じゃがいもは冷めないうちに皮をむくとスムーズです。3の水溶き片栗粉はじゃがいもが柔らかくなりすぎない程度に加減してください。生地は割れ目が出ないように調節し、チーズに少し焦げ目ができるくらいが程よい焼き加減です。

このレシピの生い立ち

このレシピは長野県の山本 怜奈さんが考案したもので、「第32回きのこ料理コンクール全国大会」で日本特用林産振興会長賞を受賞しました。きのこを詳しく知りたい方はこちら <http://nittokusin.jp/wp/>

（出典元：クックパッド「農林水産省のおすすめレシピ」）

