



博多 木の子の山

あれ…？どこかで聞いた名前…

でもこれは、魚男流『大人のきのこの山』

博多の肉厚椎茸を米粉の衣でサクッと天ぷらに！

仕上げは、お客様の目の前でミシュラン御用達の炭香が付く AMGH バーナーで香ばしく炙ります

材料

椎茸〔6入りサイズ〕 2個

天ぷら衣 適量

モレソース 20g

〔作り方〕

- ①椎茸に打ち粉〔米粉〕をして天ぷらにする
- ②塩を軽く振りかけ、AMGH バーナーで表面を炙る
- ③器にモレソースを丸く乗せ、椎茸を盛り付けて提供



モレソース材料

A: 牛脂オイル 20g
A: にんにく 5g
A: 赤ワイン 100g
B: ルビーポート 50g
B: グルテンフリーたまり醤油 30
B: one グラスドビアン 1p [20g]
B: 木の子ペースト 30g [仕込み]
B: ろく助の塩 3g
C: きび砂糖 40g
D: 花山椒 1.5g
F: ラカントチョコレート 40g [AMONE]

[作り方]

- ①牛脂オイルとにんにくを鍋に入れて弱火にかける
 - ②①のニンニクの香りが少し出てきたら、Bの材料を全て入れる
 - ③きび砂糖、少量の水を鍋に入れてキャラメルを作る
 - ④③がキャラメル状になったら②を加えて煮詰める
- ※ 液体量が 170g 丁度になるまで煮詰めていく
※ 鍋と液体量を先に測って計算しておく と 作りやすい
- ③刻んだ花山椒を加えて火を止める
 - ④ラカントチョコレートを加えて鍋を回しながらチョコレートを溶かし込んだら完成



キノコペースト材料

マッシュルーム 70g [1p]
椎茸 45g
大豆バター 50g
ポーンブロス 70g [KSP]

[作り方]

- ①椎茸とマッシュルームをスライスしてボウルに入れておく
- ②鍋に大豆バターを入れて弱火にかけ、溶けたら①の木の子を加えて弱火で炒める
- ③ポーンブロスを加えて一煮立ちしたら弱火で2分ほど煮込んで、ミキサーでピューレ状になるまで回す



天ぷら衣材料

米粉 150g
卵白 30g
水 215g

[作り方]

- ①ボウルで混ぜ合わせる