

堤 人美の

素材の風味が生きる

乾しいたけレシピ^o

しみじみおいしい乾しいたけ。「手間がかかりそう」と敬遠されがちですが、一度作ればきつと奥深い味わいのとりになるはず。組み合わせる素材の風味をも生かす、乾しいたけレシピの自信作をお届けします。



つつみ・ひとみ

素材の組み合わせや味つけにセンスが光る人気料理家。幼少のころから母や祖母が作る乾しいたけの甘煮に親しんできただけに、しいたけ料理は胸に自信あり!



○主材料(2人分)

- 乾しいたけ^{どんこ}…6枚
 豚スペアリブ…4本(400g)
 切り昆布…20g
- A
- 乾しいたけのもどし汁 ……1カップ
 - 切り昆布のもどし汁 ……2カップ
- B
- しょうゆ、砂糖 ……各大きじ1
 - 実山椒(塩漬け) ……大きじ2

○作り方

- 1 乾しいたけはさっと洗って軸を除き、2カップの水に浸して冷蔵庫に1~2晩おき、もどす。水気を軽く絞って斜め半分に切る。
- 2 スペアリブは熱湯でさっとゆで、水気を拭く。
- 3 切り昆布はさっと洗い、2カップ強の水に浸してもどす。
- 4 厚手の鍋に油小さじ2を熱して②を入れ、転がしながら中火で3分ほど焼きつける。酒¼カップをふり、Aを加えて煮たさせる。
- 5 ①のしいたけと③の昆布を加え、厚手のペーパータオルで落としぶたをして、ふたを少しずらしてのせ、弱めの中火で15分ほど煮こむ。
- 6 ⑤にBを加え、さらに20分ほど煮る。

しいたけとスペアリブ、切り昆布の山椒煮こみ

POINT

もどきたいたけは水気を軽く絞り、包丁を寝かせて斜めに入れ、そぎ切りにします。切り口を広くとることで、味を含みやすくなります。

しいたけ、骨つき肉、昆布と、だしの出る素材の合わせ使いでうまみたっぷり!!
 実山椒の辛みと風味が、すっきりとした味わいに仕上げます。

