

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、一度作ればきっ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いただけに、しいたけ料理は腕に自信あり!



○主材料(2人分)

- 乾しいたけ(香信)^{こうしん}……4枚
 合びき肉……200g
 じゃがいも……2個(300g)
- A
- 塩……小さじ¼
 - こしょう……適量
 - 牛乳……150ml
 - バター……大さじ2
- 玉ねぎ……½個
 にんにく……½片
 トマト水煮……½缶
- B
- 塩……小さじ½
 - こしょう……適量
 - トマトケチャップ大さじ1
 - ウスターソース小さじ1
 - 粉チーズ……20g

○作り方

- 1 乾しいたけはさっと洗って軸を除き、たっぷりの水に浸して冷蔵庫に1～2晩おき、もどす。水気を絞って5mm幅に切る。
- 2 じゃがいもは洗って皮つきのままペーパータオルに包み、ラップをして600Wの電子レンジで7～8分加熱する。竹串がスッと入るようになったら粗熱をとってつぶし、皮を除く。温かいうちにAを加えてなめらかに混ぜる。
- 3 玉ねぎとにんにくはみじん切りにする。
- 4 フライパンにオリーブ油小さじ2を熱して③を弱火で1分30秒炒め、しんなりしたら①とひき肉を加えて中火で2分炒める。赤ワイン大さじ2をふり入れ、トマトをつぶして加え、Bも加えて2～3分煮る。
- 5 耐熱容器に②を入れて④をかけ、粉チーズをふって、予熱したオーブントースターで10分ほど焼く。

じゃがいものしいたけミートソースグラタン



POINT

もどきたいたけは、水気をよく絞ってから薄切りにします。5mm幅くらいに切ることで、乾しいたけの存在感が強調され、風味も引き立ちます。

クリーミーなマッシュポテトに、しいたけ入りのミートソースが風味豊かなアクセント！ボリューム感もあって大満足です。