ワタナベマキ
季節感を大切にした、センスの光る家庭料理と、自然体のライフスタイルが人気の料理研究家。乾物料理にも定評がある。大の乾しいたけ好き!

ワタナベマキの

乾しいたけで旬ごはん

滋味深く、しみじみおいしい乾しいたけ。旬の食材と組み合わせて、乾しいたけのもち味を最大限に引き出すシンプルレシピをお届けします。

今月は
しいたけと豚肉のポトフ

寒い季節にうれしいコトコト煮こみ。乾しいたけと豚肉、野菜のうまみがとけ出した煮汁は極上のスープです。

主材料(2人分)

- **乾しいたけ(冬菇(どんこ))**……**4枚**
- 豚肩ロース肉(かたまり)……400g
- 玉ねぎ……1個
- セロリ……1本
- セロリの葉……3枚
- じゃがいも……2個
- にんにく(つぶす)……1片分
- A
  - ローリエ……1枚
  - 白ワイン……80mℓ

作り方

1. 乾しいたけは水1ℓにひと晩浸してもどし、石づきを落として半分のそぎ切りにする。もどし汁はとりおく。
2. 豚肉は塩小さじ1をすりこみ、30分おく。玉ねぎは6等分のくし形に切り、セロリは筋をとって7cm長さに切る。じゃがいもは半分に切る。
3. 鍋ににんにくとオリーブ油小さじ2を入れて中火にかけ、香りが立ったら豚肉を入れて全体に焼き目をつける。玉ねぎとセロリを加えてさっと炒め、①のしいたけともどし汁、A、セロリの葉を加える。
4. 煮たったらアクをとって弱火にし、ふたをして50分ほど煮る。じゃがいもを加えてさらに15分煮る。塩と粗びき黒こしょう各少々で味を調える。

Point

しいたけのうまみがたっぷり出たもどし汁でゆっくりと煮こみます。