

今井 亮の

# 乾しいたけ 飯店



いまい・りょう  
おいしくできるコツ  
を押さえたレシピで  
人気の料理研究家。  
京都の老舗中華料理  
店での修業経験があり、中華食材と  
してもよく使われる乾しいたけの料  
理はお得意!



滋味深く、しみじみおいしい乾しいたけ。

家庭でも作りやすい中華料理を中心に、今すぐ食べたい乾しいたけ料理をお届けします。

## 主材料(2~3人分)

|           |         |
|-----------|---------|
| 乾しいたけ(冬菇) | ……6枚    |
| スペアリブ     | ……400g  |
| 小松菜       | ……1束    |
| おろししょうが   | …1かけ分   |
| オイスターソース  | 大さじ2    |
| しょうゆ      | ……大さじ1½ |
| 酒、砂糖      | ……各大さじ1 |
| ごま油       | ……小さじ1  |
| かたくり粉     | ……小さじ2  |

乾しいたけとスペアリブの  
オイスター蒸し

骨つき肉のうまみをたっぷり含んだしいたけが  
心と体にしみ入るおいしさ。  
簡単だけど、ごちそう感のある一品です

## 作り方

- 乾しいたけはジッパーつき保存袋に入れ、浸るくらいの水を加えて口を閉じ、冷蔵庫に6時間ほどおいてもどす。傘は格子状に切りこみを入れ、軸は薄切りにする。
- スペアリブは数力所に切りこみを入れる。小松菜はゆで、3~4cm長さに切る。
- ポリ袋にAを入れ、①とスペアリブを入れてもみこみ、15分ほどおく。
- ③を漬け汁ごと耐熱皿に並べ、蒸気の上だった蒸し器で強火で15分蒸す。小松菜を添える。

## POINT

傘に格子状に切りこみを入れると、味しみがよく、食べやすくなります。

