

重信初江の

楽しみ方、無限大!

乾しいたけ アイデアレシピ



しげのぶ・はつえ
昔ながらの家庭料理から世界の味まで、確かなレシピで人気の料理研究家。大のきのこ好きで、なかでもいちばん好きなのは乾しいたけ!

しみじみと味わい深い乾しいたけ。

もっと手軽に、もっと楽しみたい!

おいしさ広がる

いまどきのレシピをお届けします。

乾しいたけのまるごとから揚げ

主材料 (2人分)

乾しいたけ(冬菇)^{どんこ}

……………大6枚

鶏もも肉……………1枚(350g)

おろししょうが

……………小さじ1

おろしにんにく

……………小さじ1/2

しょうゆ、みりん

……………各大さじ1

塩、こしょう…各少々

かたくり粉……………1/2カップ

揚げ油……………適量

レモン(くし形切り)2切れ

[POINT]



しいたけは鶏肉と一緒に調味料をもみこんでしっかりと下味をつけます。

作り方

- 1 乾しいたけはポリ袋に入れ、水2カップを加えて口を閉じ、冷蔵庫にひと晩おいてもどし、石づきを除く。鶏肉は大きめのひと口大に切る。
- 2 ポウルに①を入れ、Aを加えて汁気がなくなるまでもみこむ。
- 3 ②にかたくり粉をたっぷりつけて余分な粉ははたく。中温の揚げ油に入れて4分、温度を上げてさらに1分揚げ、油をきる。
- 4 器に盛り、レモンを添える。

まるごと揚げるから
乾しいたけのうまみがギュッ!
止まらないおいしさです