

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!



野菜たっぷりのあんをかけた  
横浜のご当地ラーメン。  
乾しいたけでおいしさアップ!

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。

## 乾しいたけのサンマー麺

主材料 (2人分)

乾しいたけ(香信) 4枚  
インスタントラーメン  
(しょうゆ味) ……2人分  
豚肉(こま切れ) ……120g  
白菜 ……100g  
にんじん ……30g  
もやし ……1/2袋(100g)

乾しいたけのもどし汁

……………3/4カップ  
しょうゆ…大さじ1/2  
A 鶏ガラスープの素  
……………小さじ1  
塩……………小さじ1/4  
こしょう……………少々

B かつくり粉大さじ1/2  
水……………大さじ1

[POINT]



乾しいたけのうまみが  
しみ出たもどし汁は、  
あんに活用します。

作り方

- 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す。石づきを除き、薄切りにする。Aは混ぜ合わせる。
- 白菜は軸は太めの棒状に切り、葉はざく切りにする。にんじんはせん切りにする。
- フライパンに油大さじ1/2を熱し、豚肉を強めの中火で1分炒める。しいたけと②を加え、さらに1分炒める。
- もやしを加えてさっと炒め、Aを加えて野菜がしんなりするまで1~2分煮る。混ぜたBでトロミをつける。
- ラーメンを表示通りに作り、④をかける。