

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。

## 乾しいたけのキンパ

### 主材料 (2本分)

<b>乾しいたけの甘煮*</b> .....10枚	卵焼き (1cm角×のり幅と同じ長さの棒状).....2本分
ほうれんそう.....60g	かに風味かまぼこ6本
にんじん.....50g	温かいご飯.....300g
水.....大さじ1	<b>A</b>   おろしにんにく.....小さじ1/4
<b>A</b>   .....小さじ1/4	<b>B</b>   ごま油.....小さじ1/2
塩.....少々	塩.....小さじ1/2
	焼きのり(全形).....2枚

### 作り方

- 1 乾しいたけの甘煮は薄切りにする。
- 2 ほうれんそうは塩適量を加えた湯でゆで、水気を絞って根元を除去。にんじんは太めのせん切りにして油小さじ1で1分炒め、**A**を加えて汁気がなくなるまで炒める。
- 3 ご飯は**B**を加えて切るように混ぜる。
- 4 ラップを上げてのりをおき、奥を2cmほど残して③を薄く広げる。手前に①、②、卵焼き、かにかまをのせて手前から巻く。
- 5 表面にごま油を薄く塗り、食べやすく切り分ける。

### \* 乾しいたけの甘煮の作り方



主材料 (作りやすい分量)  
乾しいたけ(冬菇) 15枚  
乾しいたけのもどし汁.....1と1/2カップ  
**A** | .....1と1/2カップ  
酒、砂糖各大さじ3  
しょうゆ大さじ2と1/2

- 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す。石づきを除去。
- 2 鍋に**A**を合わせて煮たて、①のしいたけを加える。煮たったらアクを除いて落とし火ををし、煮汁がほとんどなくなるまで弱めの中火で15分ほど煮る。

※冷蔵庫で4~5日間保存できます。

彩りもキレイな  
韓国風の巻き。  
甘く煮た乾しいたけが  
おいしさの決め手です