

小林まさみ

誰でも作りやすく、実用的でおいしいレシピに定評あり。アシスタントを務める、義父でシニア料理研究家のまさるさん(92歳)とのコンビでも大人気!



小林さんちの 乾しいたけレシピ

うまみも栄養もたっぷりの乾しいたけ。
料理研究家の小林まさみさんが
乾しいたけを気軽に楽しむ
とおきレシピをお届けします。



小林まさる

このおいしさ、
まるでポルチーニ!
乾しいたけは
クリーム味にも
よく合うね

イタリアの高級きのこ、
乾燥ポルチーニの感覚で
乾しいたけを使います。
もどし汁も使えば
本格的な味わいに!

乾しいたけのクリームスパゲッティ



撮影/千葉 充 スタイルング/二野宮友紀子

主材料(2人分)

乾しいたけ(香信)
..... 6枚(20g)

ベーコン.....2枚(30g)

にんにく.....1片

スパゲッティ.....160g

生クリーム.....1/2カップ

A | パルメザンチーズ
(すりおろし)*...20g
しょうゆ...小さじ1/2

*粉チーズで代用可。その場合は作り方
3の塩を半量に減らしてください。

作り方

- 乾しいたけは水でさっと洗ってポリ袋に入れ、水1と1/2カップを加えて口を閉じ、ボウルに入れて冷蔵庫にひと晩おく。水気を絞って石づきを除き、傘は2~3mm幅に切り、軸は細くさく。もどし汁は1/3カップをとりおく。
- ベーコンは1.5cm幅に切り、にんにくは薄切りにして芽を除く。
- 鍋に1.5ℓの湯を沸かして塩大さじ1を加え、スパゲッティを表示より1~2分短めにゆでる。

- フライパンにオリーブ油大さじ1、②、①のしいたけを入れて中火で5分ほど炒める。香りが立ち、しいたけが少し色づいてきたら、①のもどし汁と、生クリームを加えて混ぜながら煮たてる。
- ゆで汁をきったスパゲッティとAを加え、火を強めて炒め合わせる。



ポイント

軸もムダなくいただきます。もどしたら、食べやすいよう手で細くさきます。