

## 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っておきレシピをお届けします。



小林まさる

煮こむだけでこんなにうまい! 乾しいたけのだしがきいてるね

## 乾しいたけの和風ポトフ

コトコト煮こんだ冬のごちそう。  
味の決め手は乾しいたけのうまみです



撮影/千葉 充 スタイル/二野宮友紀子

## 主材料 (3~4人分)

乾しいたけ(冬菇)

..... 8枚 (30g)

ベーコン(ブロック) 200g

白菜..... 1/4株 (400g)

玉ねぎ..... 1個 (200g)

にんじん... 大1本 (200g)

にんにく..... 1片

A | 酒..... 1/4カップ

ローリエ..... 1枚

B | 塩..... 小さじ1と1/2

こしょう..... 少々

粒マスタード..... 適量

## 作り方

- 乾しいたけは水でさっと洗ってポリ袋に入れ、水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く。もどし汁は水を足して4カップにする。
- 白菜は芯ごと食べやすく切る。玉ねぎは芯ごと4つ割りにする。にんじんは縦半分、の長さ半分に切る。にんにくはつぶす。ベーコンは4cm長さの1cm幅に切る。
- 厚手の鍋に白菜を入れ、残りの②、①の

しいたけを入れる。①のもどし汁とAを加えて火にかけ、煮たったらふたをして弱火で40分、にんじんが柔らかくなるまで煮る。Bで調味する。

- 器に盛り、粒マスタードを添える。



## ポイント

乾しいたけのうまみがたっぷりしみ出たもどし汁を煮汁として活用します。