

## 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

ひと口かめば  
うまみがジュワッ!  
お正月のおもてなしにも  
もってこいだね

## 乾しいたけと鶏手羽中、栗の煮もの

こっくりした煮ものは  
乾しいたけの得意分野。  
だしがよく出る  
鶏手羽と組み合わせれば  
うまみも倍増します



撮影/千葉 充 スタイルリング/二野宮友紀子

## 主材料(2人分)

乾しいたけ(冬菇)

..... 6枚(30g)

鶏手羽中..... 6本(250g)

A | しょうゆ、酒

..... 各小さじ1

栗の甘露煮... 9個(80g)

しょうが(薄切り)

..... 1かけ分

B | しょうゆ、酒

..... 各大さじ1と1/2

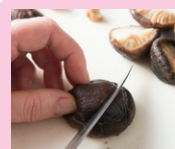
砂糖..... 大さじ1

## 作り方

- 1 乾しいたけは水でさっと洗ってポリ袋に入れ、水300ml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去、半分にそぎ切りにする。もどし汁は200mlをとりおく。
- 2 手羽中は水気を拭き、骨に沿って切りこみを入れ、Aをからめて室温に10分おく。
- 3 フライパンに油大さじ1/2を入れ、②の皮目を下にして並べる。強めの中火にかけて両面を計3分ほど、こんがりと焼く。
- 4 ①のしいたけ、しょうがを加えて炒め、油

が回ったら栗、①のもどし汁、Bを加える。煮たったらふたをして弱火で20分、ときどき混ぜながら手羽中に火が通るまで煮る。

- 5 ふたをとって強めの中火にし、汁気がほぼなくなるまで2~3分いり煮にする。



## ポイント

包丁をねかせてそくように切ると、切り口の面積が大きくなり、味がよくしみます。