

ツナ&チーズのせ

乾しいたけの

蒸し焼きしたいたけがジューシー



レシピはこちらから



YouTube

RECIPE BY 佐々木藍さん

#01

材料 (しいたけ 8個分)

- 乾しいたけ … 中 8個
- サラダ油 … 大さじ 1
- ツナ缶 … 70g
- オイスターソース … 小さじ 2
- マヨネーズ … 小さじ 2
- ピザ用チーズ … 30g (好みで調整可)
- パン粉 … 適量
- 粉チーズ … 適量
- パセリのみじん切り … 適量

作り方

- 乾しいたけを水で戻し、キッチンペーパーなどで水気を拭き取る。軸を切り落とし、フライパンに油を敷いてしいたけの両面を焼く。
- ツナ缶の汁気を切ってボウルに入れ、オイスターソースとマヨネーズを加えてよく混ぜる。
- ①のしいたけの裏側を皿に見立て、②のをせる。その上にピザ用チーズを適量のせる。
- ③をフライパンに並べ、水大さじ 1 (分量外) を入れて蓋をし、蒸し焼きする。
- チーズが溶けたら、火を止める。
- 別のフライパンでパン粉を空炒りして⑤にのせ、上に粉チーズを振りかける。
- パセリを⑥の上に散らして完成。

*オーブントースターで、粉チーズに焦げ目がつくまで軽く焼くと、より香ばしい風味になりおすすめです。
*切り落とした軸は汁物などに利用します。

PROPOSED BY 高谷 佳織さん

乾しいたけ餃子

しいたけの食感が楽しい



レシピはこちらから



YouTube

RECIPE BY 北田 未奈子さん

#02

材料 (25個分)

- ひき肉 … 150g
- おろし生姜 … 小さじ 2
- A 濃口醤油 … 小さじ 2
- ごま油 … 小さじ 1
- 酒 … 小さじ 1 と 1/3
- 塩 … 少々
- 戻し汁 … 小さじ 1 と 1/3
- キャベツ … 100g
- 乾しいたけ … 中 2個
- 餃子の皮 … 普通判 25枚
- サラダ油 … 適量
- 水 … 適量
- 《たれ》
濃口醤油・酢・ラー油…各適量

*「羽根つき餃子」にする場合 ⑦の水に小さじ 1 程度のお麦粉 (または片栗粉) を加えてよく溶かしたものをいれ、蒸し焼きする。

PROPOSED BY 佐藤 キラさん

和風ピザトースト

照り焼きチキンと乾しいたけの

ポイントしいたけが意外な好相性



レシピはこちらから



YouTube

RECIPE BY 高橋 侑菜さん

#03

材料 (2人分)

- 乾しいたけ … 大 2個
- 鶏もも肉 … 100g
- 玉ねぎ … 30g
- 人参 … 30g
- サラダ油 … 適量
- A 濃口醤油 … 小さじ 2 強
- 酒 … 大さじ 1
- みりん … 小さじ 2 強
- 砂糖 … 小さじ 2
- 食パン (6枚切り) … 2枚
- マヨネーズ … 大さじ 2
- ピザ用チーズ … 10g
- 刻みのり … 適量
- 小ねぎ … 適量

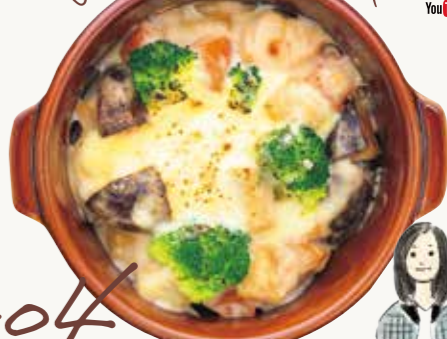
作り方

- 乾しいたけを水で戻す。
- 鶏もも肉を小さめの一口大に、玉ねぎと①のしいたけを薄切りにし、人参は長さ 3cm の千切りにする。
- フライパンにサラダ油を敷き、②を炒める。
- ③に火が通ったら A を加え、混ぜ合わせて火を止める。
- 食パンにマヨネーズを塗って④のをのせ、その上にピザ用チーズをのせ、溶けるまで 3 分程度オーブントースターで焼く。
- 器に盛り付け、のりと小口切りにした小ねぎを散らして完成。

PROPOSED BY 本宮 明純さん

乾しいたけ入りグラタン

しいたけの戻し汁でうまみをプラス



レシピはこちらから



YouTube

RECIPE BY 坂本 彩乃さん

#04

材料 (2人分)

- A 乾しいたけ … 大 4個
- 鶏むね肉 … 120g
- ジャガイモ … 120g
- 人参 … 40g
- 戻し汁 … 40g
- 濃口醤油 … 小さじ 2
- バター … 10g
- ホワイトソース … 160g
- ピザ用チーズ … 50g
- ブロッコリー … 50g

作り方

- 乾しいたけを水で戻す。戻し汁も捨てずにとっておく。
- ①と人参、ジャガイモを 2cm 角、鶏むね肉を 3cm 角の一口大に、ブロッコリーを小さめの小房に切る。
- ②の人参、ジャガイモ、ブロッコリーを下茹でする。
- フライパンにバターを入れ、A を炒める。
- 火が通ったら醤油を加え、全体に味が回ったら火を止める。
- ⑤とホワイトソースを混ぜ、耐熱皿に入れる。
- ブロッコリーとピザ用チーズをのせ、オーブントースターで焼き色がつくまで焼いて (5分程度が目安) 完成。

PROPOSED BY 泉田 莉那さん