

H24 冬 魚沼きのこレシピコンテスト 優秀賞

～ きのこの旨煮 ～

【 材料・分量（4人分） 】

- ・ 干し椎茸 4個
- ・ クリタケ 200g
- ・ ナメコ 1パック
- ・ ムキタケ 200g
- ・ ヒラタケ 1パック
- ・ キクラゲ 20g
- ・ ブナシメジ 1パック
- ・ 昆布 20g
- ・ 砂糖 適量
- ・ みりん 適量
- ・ 出汁醤油 適量

【 作り方 】

- ① 干し椎茸を 1000cc の水で戻しておく。戻し汁は味のベースになるので捨てないこと。
- ② 茸と昆布は一口大に大きさを揃えておく。
- ③ ①の戻し汁と②をお鍋に入れて砂糖、味醂、出汁醤油それぞれ 1 : 1 : 1 の割合で約 30 分、焦げ付かないようにかき混ぜながら煮含める。
- ④ 冷める過程で煮汁を吸って旨みが増すので少し煮汁を残して火を止め、出来上がりです。

【 料理時間 】 40 分

【 考案者 】 “ポタン付け三級” さん （新潟市）

【 考案者さんのコメント 】

椎茸の戻し汁が味の決め手になるので、これがあるのとないのとでは百倍味が違ってきます。私は山採り茸を使っていますが勿論、市販の茸でも充分、美味しくできますのでお試しください。

