

魚沼きのこレシピコンテスト H23・冬 優秀作品！

～ きのこセブンとトマト煮 ～

【 材料・分量（4人分） 】

- ・まいたけ：100g
- ・白まいたけ：80g
- ・なめこ：83g
- ・しいたけ：4枚
- ・エリンギ：100g
- ・ぶなしめじ：170g
- ・ブナピー：100g
- ・にんにく：1片
- ・塩こんぶ：20g
- ・トマトホール(缶)：1缶
- ・バター：10g
- ・オリーブ油：大さじ1
- ・片栗粉：適量（大さじ1.5位）

【 作り方 】

なめこは湯通ししてザルにあげ、その他のきのこは裂いて小分けにする
フライパンを熱し、バターとオリーブ油をしっかり熱して、にんにくを炒める
にんにくが茶色くなり出したら を入れて、しんなりするまで炒める（中火）
にトマトを全て入れ、トマトをつぶしながら煮込む（2～3分）
塩こんぶを入れて5分煮込む
水溶き片栗粉でとろみを付けて出来上がり

【 料理時間 】 15分

【 考案者 】 「横山 愛」さん（福岡県宗像市）

【 考案者さんのコメント 】

新潟と福岡のきのこをコラボしました。新たな福を呼ぶきのこをイメージして、年末年始や祝い事パーティーに合うようにトマト（赤色）を使用しました。

塩こんぶ（市販）のみの味付けで、簡単でとろみをつけ食べやすく、冷めにくいようにしてみました。

