



干し椎茸のクリームスープ



戻した干し椎茸の旨味たっぷりスープです

材料（2人分）

戻し干し椎茸…………… 60g	牛乳…………… 150cc
ベシャメルソース……… 150g	塩、コショウ…………… 適量

作り方

- ① ベシャメルソースを鍋に入れ弱火で熱し軽く沸騰したら、下準備をした戻し干し椎茸スライスを、ゆっくり和える様に混ぜ、軽く沸騰した状態で5分煮込む。
- ② ①に温めた牛乳を同量注ぎ、一旦沸かし弱火で10分煮込む。
- ③ ②の椎茸がピューレ状になるまで、ミキサーにかけてから裏ごしする。
- ④ ③を別の鍋に移して更に温め塩、コショウで味を調える。
※皿にスープを注ぎ、お好みのハーブで飾る。



干し椎茸のクリーム煮



戻した干し椎茸の旨味たっぷりクリーム煮

材料（2人分）

戻し椎茸スライス…………… 60g	ガラスープ顆粒…………… 適量
無塩バター…………… 40g	ホタテ出し顆粒…………… 適量
薄力粉…………… 40g	塩、コショウ…………… 適量
牛乳…………… 400cc	

ベシャメルソースの作り方

- ① 薄力粉を細かい目の裏ごし機で2回濾しておく。
- ② 牛乳を鍋に入れ、計量した顆粒だしを入れ、弱火で50℃まで温める。
- ③ 鍋にバターを入れ、弱火でバターを溶かし鍋底全体にバターが広がったら、①の薄力粉を加え弱火で粉臭さが消えるまで炒める。
- ④ ③の鍋に②の牛乳を少し加えて練る作業を繰り返し、全部混ぜ終わったら弱火で軽く沸騰させ、塩、コショウで味を調え約20分煮込む。
- ⑤ 細かい目の網で裏ごしする。

作り方

- ⑤のベシャメルソースを鍋に入れ、弱火で軽く沸騰したら戻し椎茸スライスを和える様にゆっくり混ぜ、軽く沸騰した状態で5分煮込む。
※このまま皿に盛りつけ、パセリ、香草などを散らす。



干し椎茸のジェノベーゼ風味



ワインのつまみ・サラダのトッピング・茹でたてパスタに絡める

材料（2人分）

戻し椎茸スライス…………… 60g	
ジェノベーゼソース（バジルソース）…………… 適量	

作り方

- ① 戻し椎茸スライスを鍋に入れ、蓋をして弱火で加熱し、椎茸に含まれた水分を少し飛ばす。
- ② ①をボールに移し、ジェノベーゼソースを注ぎ混ぜ合わせて、室温で冷ます。
- ③ ②を冷蔵庫に入れて保存。
※皿に盛りつけて、パセリ、ハーブなどを散らす。