

はるひさんの

お気に入り



器、鍋、食材…ひとつひとつに思い入れがあるというのは、日常を心豊かにする素敵なエッセンスになります。

毎日のことだから、食材や器、調味料にはこだわりたい。ちょっと贅沢と思っても、必ず納得しますよ。



林しいたけ農園の原木しいたけ

親子三代で手間をかけて作る、日本一のしいたけは肉厚でぷりぷり。ジューシーな旨味にやみついです。

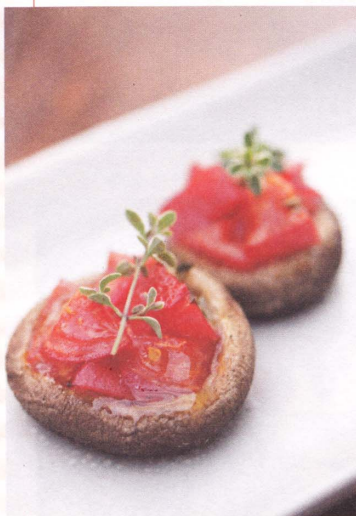
茨城の鉾田市にある林しいたけ農園は、広大な林の中にあります。家族でくぬぎの原木を1本1本、毎日世話をしながらゆっくりとしいたけを育てます。この日本一のしいたけを知ってから、他のしいたけが食べられなくなったといっても過言ではないくらい。美味しさをそのまま味わうために、あまり手をかけすぎないレシピを考えました。



しいたけトマト焼き

● 材料 ●

しいたけ…………… 4個
トマト…………… 半分
オリーブオイル…大さじ2
塩…………… 少々
タイム…………… フレッシュなもの
なければお好みのハーブで2本



● 作り方 ●

1. しいたけはいしづきを落とす。トマトは小さな角切りにし、器に入れてオリーブオイル、塩少々、みじん切りにしたタイムを混ぜる。
2. しいたけにトマトを入れ、器に残ったオリーブオイルもかける。
3. ホイルの上に乗せて、オーブントースターでトマトがじゅくじゅくしてくるまで焼く。

しいたけの大葉バター焼き

● 材料 ●

しいたけ…………… 4個
バター…………… 20g
大葉…………… 4枚
醤油…………… 少々



● 作り方 ●

1. 耐熱皿にバターを入れて、500wで20秒ほど加熱して柔らかくする。みじん切りにした大葉を入れてスプーンで混ぜる。
2. しいたけのいしづきを取り、傘の部分にバターを入れる。ホイルの上のせ、醤油を少したらし予熱したトースターで10～15分ほど、バターがじゅくじゅくしてくるまで焼く。大葉の代わりにパジルでも。