

2021年

10/7 (木) シャンクッサン ヤオ 香菇山薬〜きのこの山かけあん〜 (黄 郁卿さん)

(材料2人分)

- A {
- 舞茸：50g
 - しめじ茸：50g
 - えのき茸：50g
 - エリンギ：50g
 - 生椎茸：2枚

長ねぎ：適量

生姜：適量

サラダ油：大さじ1～2

- B {
- 酒：小さじ2
 - 薄口醤油：小さじ1.5
 - 濃口醤油：小さじ1
 - ごま油：小さじ1
 - こしょう：少々

(山かけあん)

長芋：150g～200g

- C {
- 鶏ガラスープ(和風だし)：50ml
 - 酒：大さじ1
 - 薄口醤油：小さじ1
 - 砂糖：小さじ1/2
 - 塩：小さじ1/3
 - こしょう：少々

(飾り) 三つ葉(かいわれ菜 or 小ねぎ)：適量

- ① 舞茸としめじは石づきを取って小房に分ける。生椎茸は軸を取って、厚めの千切りにする。えのきは根元を切って、2等分する。エリンギは食べやすい大きさに手で裂く。(きのこは時間があれば2時間～半日くらい天日に干すと味が凝縮して美味しくなります。)長ねぎと生姜はみじん切りにする。
- ② 鍋にサラダ油を熱して、①の長ねぎと生姜を炒め、香りが出たら、強火にしてAを加えて炒め、火が通ったら、少し火を落としてBで味をつけ、手早くからめて仕上げ、器に盛る。
- ③ (山かけあん)を作る。長芋は皮をむいて、酢水につけ、すりおろす。②の鍋にCを加えてひと煮立ちさせ、長芋を加えて、さっと火を通す。
- ④ ②の器のきのこの上に、③の長芋あんをかけて、刻み三つ葉を散らす。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター(3階と地下1階)に置いています。
また、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。