

乾燥きのこミックス

個性豊かなきのこたちで
美味しいレシピをご紹介します!!



乾燥きのこミックスを使って

ひと味違う レシピのご紹介

和食

豚肉とキノコの卵とじ丼



レシピ動画

調理時間

15分



材料 [2人分]

豚こま切れ肉	100g	卵	3個
乾燥きのこミックス	5g (1/4袋)	三つ葉	適量
めんつゆ (3倍濃縮)	大さじ3	ご飯	適量
水	1/2カップ		

つくりかた

- ①ボウルにきのこミックスと浸る程度の水を入れ、10分程おき戻しておく。
- ②小さいフライパンに水、きのこミックス、めんつゆ、砂糖を入れひと煮立ちさせ、蓋をし弱火で5分煮込む。
- ③豚肉を入れ火を通し、色が変わったら、溶き卵を入れ蓋をし卵に火を通す。
- ④卵に火が通ったら、ご飯にのせ切った三つ葉を添える。

調理時間

25分

洋食

じゃがいもとキノコのグラタン



レシピ動画



材料 [2人分]

乾燥きのこミックス	10g (1/2袋)	粉チーズ	適量
じゃがいも	大2個	生クリーム	50ml
(皮をむき薄切りにする)		塩・こしょう	適量
牛乳	200ml	パセリ	適量
		(みじん切り)	

つくりかた

- ①ボウルにきのこミックスと浸る程度の水を入れ、10分程おき戻しておく。
- ②鍋にきのこ、きのこの戻し汁、じゃがいも、牛乳、生クリーム、入れひと煮立ちさせ、弱火で15分程、時々混ぜながら煮込む。
- ③とろみがつき、じゃがいもが柔らかくなったなら、塩、こしょうで味を調え、耐熱皿に流す。
- ④粉チーズをふり、トースターで焼き色が付くまで焼き、パセリをふる。

Comment



ホワイトソースの代わりに、じゃがいものデンプンを使ってとろみをつけます。

時短

きのこの海苔茶漬け



レシピ動画

調理時間

10分



材料 [2人分]

乾燥きのこミックス	10g (1/2袋)	生姜すり下ろし	少々
水	2カップ	刻み海苔	適量
昆布茶	小さじ 1/2本	ご飯	2杯分
しょうゆ	小さじ 1		

つくりかた

- ①鍋に水、きのこミックス、昆布茶を入れ火にかけ蓋をし、沸騰したら弱火にし5分程煮る。
- ②しょうゆと生姜を入れひと煮立ちさせる。
- ③器に盛ったご飯に(2)をかけ、刻んだ海苔を飾る。

Comment



きのこ昆布の旨味を合わせたシメに食べたい一品です。



かみいしづ物産品販売促進協議会

かみいしづ物産品 検索



〒503-1622 岐阜県大垣市上石津町上原1380 TEL (0584) 45-3115 FAX (0584) 45-3080

〈レシピ考案者〉中辻健太(IL FIOR FIORE) [WEB] <https://www.il-fiorfiore.com>