



「干し椎茸・トマトのアヒージョ」

グアニル酸（干し椎茸）とイノシン酸（トマト）が豊富な旨味たっぷりのアヒージョです!!
（生椎茸を使うよりも旨味・食感が強く美味しく仕上がります）

材料名(2人前)	配合(g)	備考
干し椎茸	4~5枚	水戻しておく
プチトマト	4~5個	ヘタを取っておく(※)
にんにく	1片	みじん切にする
塩	ひとつまみ	適宜
オリーブオイル	100ml	
鷹の爪	1本	
アンチョビ	1枚	なくてもOKです
パセリ	適宜	みじん切りにする

※ トマトが破裂しないように隠し包丁を入れると安心です。

作り方
①スキレットまたは小さめのフライパンに、オリーブオイル、みじん切りにんにく、塩、鷹の爪、アンチョビを入れ弱火にかけ熱し、香りを油に移す。
②にんにくの周りに泡が出てきたら、椎茸(※)とトマトを入れ煮込む。
③弱火のまま(途中で表裏を返しながら)5分~10分煮込む
④みじん切りにしたパセリをふりかけて出来上がり!

調理画像では、小粒の干し椎茸を使用しております。大きいサイズの干し椎茸を使用した場合は、水戻し後食べやすいサイズにカットしてからご使用ください。

商品名: 椎茸菌床足切2-2.5

商品名:



規格: 500g

入数: 10

特長: 直径2~2.5cm(乾燥時)の小粒干し椎茸。足部分カット済み。

規格:

入数:

特長:

ベーコンやタコ・ソーセージなどを一緒に入れても美味しいです!
余ったオリーブオイルは、パスタや炒めものに使うと大変便利です!

