きのこランドの

おいしい Recipe

もっともっと、おいしい王国へ！
きのこランド

「ぷりぷりチキンと干し椎茸のバター焼き」

みんな大好きなバター焼きで干し椎茸を洋風にアレンジしました!!

材料名（2人前）	配合（ｇ）	備考
干し椎茸	4～5枚	大きめ。肉厚なもの。
鶏もも肉	1枚	
セロリ	1/2本	
にんにく	1片	
オリーブオイル	大1	
バター	10g	
醤油	大1	
みりん	大1	
塩	適宜	
コショー	適宜	
酒	大1	
トマト	半分	

作り方
①干し椎茸は、予め水戻ししておく（「前日より冷蔵庫内で」が理想的です）
②椎茸は半分に、セロリは一口大、鶏肉は大きめにそれぞれカットする。
③鶏肉に塩、コショー、酒を振り下味をつける。
④オリーブオイルにスライスしたにんにくとセロリを加え弱火にかける。
香りが立ってきたら椎茸を入れ塩・ｺｼｮｰを振り軽く炒め、一度取り出す。
⑤フライパンに鶏肉とバター（半分）を入れ両面を焼く。
⑥焼き目がついたら、取り出した椎茸とセロリをフライパンに戻し
醤油、みりん、残りのバターを入れて混ぜながら炒める。
⑦汁気が減りとろみがついたら皿に盛り付け、トマトを添えて出来上がり。

商品名： 椎茸光菇M		商品名：	
	規格：500g		規格：
	入数：10		入数：
	特長：直径4-5cm 丸みがあり肉厚な干し椎茸の選別品です。		特長：

じっくり時間をかけて水戻しした干し椎茸は　アワビのような食感です。
鶏肉の代わりにブロック・ベーコンなどでも大変美味しくお召し上がれます。

kinokoland.co.jp