



「干し椎茸の和風ピッツァ」

干し椎茸の上に味噌ソースとチーズを乗せてこんがり焼きました。
うま味たっぷりでお酒のお供などにもお勧めです！

材料名(2人前)			配合(g)	備考	作り方	
干し椎茸		5~6枚		予め水戻ししておく	① 予め水戻した干し椎茸をキッチンペーパーで包み、水気を切っておく (戻し汁はAで使用)	
チーズ(ピッツァ用)		15g			② Aを容器に入れよく混ぜる	
青ねぎ		1つまみ		小口切りにする	③ 椎茸の内側に②を塗り、上にチーズを乗せて、オーブントースターで 7分から8分ほど焼く	
A	大葉	5枚		予め刻んでおく	④ 仕上げに青ねぎを散らせて出来上がり	
	味噌	大さじ1				
	乾椎茸戻し汁	大さじ1/2				
	みりん	大さじ1/2				
	酢	大さじ1/2				
					商品名: 椎茸光菇3-3.5	商品名: 椎茸香信中葉
					規格: 500g	規格: 500g
					入数: 10	入数: 15
					特長: 丸みがあり、形の良い椎茸選別品 直径3-3.5cm 500gパック品	特長: 直径3-5cm 薄葉徳用品 500gパック品

椎茸は干すことでグアニル酸を生成します。また、水分が減ることで成分の濃縮が起こり、
グルタミン酸の含有量が生椎茸の15倍になると言われています。
そんなうま味たっぷりの乾しいたけ、ぜひご賞味ください！

