

乾椎茸と鶏肉の葛煮



材料(4人分) 所要時間30分

- 乾椎茸(もどしたもの)・・・5枚
 - 里芋・・・・・・・・・・5個
 - 人参・・・・・・・・・・50g
 - 媛っこ地鳥(もも肉)・・・1/2枚
 - 木の芽・・・・・・・・・・適量
 - わさび・・・・・・・・・・適量
 - 片栗粉・・・・・・・・・・適量
 - 小麦粉・・・・・・・・・・適量
- だし汁
- 椎茸もどし汁・・・・・・・・300cc
 - 鰹出汁・・・・・・・・300cc
 - 酒・・・・・・・・100cc
 - 薄口醤油・・・・・・・・70cc
 - みりん・・・・・・・・70cc

作り方

里芋、人参は皮をむき乱切りにして茹いておく。
もどしておいた乾椎茸を乱切りにして、水気をきっておく。

鶏肉はスライスしておく。

、 に片栗粉と小麦粉を半々で混ぜ合わせたものをまぶしておく。

とだし汁を火にかけ、焚いていき、 を入れて火を通し、仕上げる。
天盛りにわさび、木の芽を添える。

ワンポイント

乾椎茸は前日に密閉の容器に、ぬるま湯と少量の砂糖を合わせた中に浸し、その上からラップをかぶせ、蓋をしておく、ふっくらと柔らかくもどります。

食材について

愛媛県は全国有数の乾しいたけ生産県です。本県の豊かなクヌギ原木を活用した乾しいたけは、安全安心な作物であり、徹底した品質管理が行われています。

その中でも「愛」あるブランドにも認定された『愛媛産乾椎茸』は、品質・味・安全安心への取組のおすみ付きですので、ぜひ、様々なお料理でお楽しみください。

