

recipe1

原木焼きしいたけ

A. シンプルに焼く

材 料

- 秋善農場のしいたけ…4個
- 塩、胡椒、オリーブオイル
……………お好みで

作り方

- 1 原木しいたけをそのままグリルやフライパンで焼く。
- 2 オリーブオイルを少し塗って、塩・胡椒を振る。

しいたけの旨味を堪能!

B. ガーリックバター焼き

材 料

- 秋善農場のしいたけ…4個
- バター、にんにく、しょうゆ
……………お好みで

作り方

- 1 フライパンにバターを溶かしてにんにくを軽く炒める。
- 2 原木しいたけを加えて焼き、しょうゆで味付けする。

より満足感のある一品へ!



recipe2

原木しいたけフライ

材 料

- 秋善農場のしいたけ…6個
- 小麦粉&細かめパン粉……………適量
- 卵……………1個
- 添え野菜……………適量

作り方

- 1 しいたけは洗って軸を落とし、キッチンペーパーで水気を拭く。
- 2 小麦⇒溶き卵⇒パン粉の順番で衣をつけ、170度位の油で揚げる。
- 3 野菜などを添えて完成。



細かめパン粉だと原木しいたけの旨みと食感をより味わえるよ!



recipe3

乾燥原木しいたけのペペロンチーノ

材 料

- 秋善農場のしいたけ(乾燥)……………15g
- パスタ……………160g
- にんにく……………2片
- 赤唐辛子……………1~2本
- オリーブオイル、塩、胡椒、しょうゆ
……………適量

作り方

- 1 乾燥しいたけは水で一晩もどす。もどし汁は1/2カップ残しておく。
- 2 パスタは表示時間より1分短めに茹でる。
- 3 オリーブオイル、潰したにんにく、赤唐辛子(種を除く)、しいたけを炒める。しいたけのもどし汁を加えて汁が半分になるまで煮詰める。
- 4 3)にパスタを加え中火で1分絡める。塩・胡椒・しょうゆで整える。

しいたけのもどし汁を使ってね!



recipe4

原木しいたけの肉詰め

材 料

- 秋善農場のしいたけ…6個
- A. 豚ひき肉……………80g
- A. 酒……………小さじ1
- A. 塩……………小さじ1/4
- A. 水……………大さじ1
- A. 胡椒……………少々
- サラダ油・片栗粉……………適量

作り方

- 1 ボウルにAの具材を入れてよく混ぜる。
- 2 しいたけは軸を除き、かさの内側に片栗粉を薄くまぶす。そこに1)の具材を均等に詰め、外側にも片栗粉を薄くまぶす。
- 3 フライパンに油を入れて中火で熱し、2)の肉の面を下にして焼く。
- 4 肉に焼き色がついたら裏返して、水大さじ1/2を追加しふたをして、弱火で約5分蒸し焼きにする。

ひき肉を詰めてね!

