

シイタケと菜花のペペロンチーノ風



ちょっと一言！

菜花と干しシイタケの食感がマッチして美味しい！
干しシイタケの独特な香りが苦手な人でも、イタリアン料理の
感覚で食べられるかも！

材料名	(4人分) 分量
干しシイタケ	5枚
菜花	100g
ベーコン	2枚 (50g)
ニンニク	1片
オリーブオイル	大さじ1
アンチョビ	5枚
鷹の爪	1本
塩麴	適量
ブラックペッパー	適量

- ① 干しシイタケを水で戻し、千切りにする。
- ② 菜花は長さ3cm、ベーコンは幅1cmくらいに切る。
- ③ ニンニクとアンチョビはみじん切り、鷹の爪は輪切りにする。
- ④ フライパンにオリーブオイルを入れ、ニンニクと鷹の爪を入れて炒める。
- ⑤ ④にベーコン、干しシイタケ、菜花の順に入れて炒め、アンチョビ、塩麴、ブラックペッパーで味を調べて完成。

レシピを作った団体・人

萩地域林業振興会連絡協議会女性部会[阿武町]