



シェフ永井のおすすめ

永井智一（ながい・ともかず）
茨城県笠間市にある
「天晴（旧キッチン晴人）」
オーナーシェフ



「マイタケのマリネ」



材料(4人分)

- マイタケ…………… 300g
 - 白髪ネギ… 1本分(水にさらさない)
 - 料理酒…………… 適宜
 - 塩…………… 適宜
- マリネ液
- オリーブ油
(エクストラバージン) … 大さじ2
 - レモン汁…………… 大さじ2
 - 白ワインビネガー…………… 大さじ1
 - 塩…………… 少々
 - カットレモン…………… 1切
 - パセリ…………… 適宜

作り方

- (1) オーブンを200度に熱し(トースターでも可)、アルミホイルを敷き、マイタケをのせ料理酒を振りかけ、塩を振りマイタケを焼き上げる。
- (2) (1)のマイタケを冷まし、房を細かくほぐし、マリネ液の材料と白髪ネギを入れ混ぜ合わせる。
- (3) (2)を器に盛り付けカットレモンを添え、パセリを振りかけ出来上がり。



「里芋まんじゅう」

材料(6個分)

- サトイモ…………… 300g
 - 片栗粉…………… 大さじ1
 - 塩…………… 1つまみ
- キノコあんかけ
- ハナヒラタケ…………… 30g
 - 生キクラゲ…………… 30g
 - かつおだし…………… 200ml
 - 薄口しょうゆ…………… 20ml
 - みりん…………… 20ml
 - 水溶き片栗粉…………… 適宜
 - 大根おろし…………… 適宜
 - ミツバ…………… 適宜
 - すりユズ…………… 適宜
 - 揚げ油(サラダ油)…………… 適宜

作り方

- (1) ハナヒラタケは細かくほぐし、生キクラゲは細切りにする。
- (2) サトイモは皮をむき、蒸し器(またはレンジでも可)で柔らかくなるまで火を通し、熱いうちにボウルに入れよくつぶし、塩、片栗粉を入れよく混ぜ合わせまんじゅうにする。
- (3) 揚げ油を170度に熱し(2)のまんじゅうを色良く揚げる。
- (4) キノコあんかけの材料を鍋に入れ沸かし、水溶き片栗粉でとろみを付ける。
- (5) (3)で揚げたまんじゅうをおわんに盛り、(4)を回しかけ、天に大根おろし、ミツバ、すりユズをのせ出来上がり。