

## キッコーマン K C C 食文化と料理の講習会

### 「シェフになろう きのこのフレンチお総菜」

<YouTubeライブ配信>

きのこのマリネ

きのこのソテー

ジャンボマッシュルームのアボカド詰めロースト

## きのこのマリネ

### 材料：4～6人分

きのこ	300g
(しめじ、マッシュルーム、きくらげ、なめこ、しいたけ、花びらたけなど)	
ドライフルーツ	60g
(レーズン15g、クコの実10g、干しあんず15g、干しいちじく20gなど)	
マンズワイン・白	100ml
水またはチキンブイヨン	50～70ml
レモン汁	25ml
<b>デルモンテ</b>	
エキストラバージンオリーブオイル	30ml+少々
ピンクペッパー (あれば)	少々
チャービル (あれば)	少々
塩	適量

### <作り方>

- (1)干しあんず、干しいちじくをレーズンと同じ大きさに切り、全てのドライフルーツを15分程、白ワインに浸けてやわらかくする。
- (2)きのこは手で割いて(必要な時は包丁で切る)一口大にする。
- (3)鍋にオリーブオイル少々を熱し、(1)のきのこを入れて、軽く塩をし、ふたをして蒸し煮する。
- (4)(3)に(2)のドライフルーツを白ワインごと入れ、軽く沸騰させてから水またはチキンブイヨンを加える。再度軽く沸騰させてから火から下ろす。
- (5)(4)の粗熱がとれたらレモン汁、オリーブオイルを混ぜ合わせる。その後、常温に冷めたら塩で味をととのえる。
- (6)(5)を冷蔵庫でよく冷やす。
- (7)器に盛り付け、あればピンクペッパーを散らし、チャービルを飾る。

## きのこのソテー

### 材料：4人分

きのこ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	600g
(エリンギ、まいたけ、しめじ、ひらたけ、しいたけなど)	
にんにく（皮をむき、半分に切り、包丁で軽くたたく）・・	1片
エシャロットまたは玉ねぎ（みじん切り）・・・・・・・・	小さじ1
<b>デルモンテ</b>	
<b>エキストラバージンオリーブオイル</b> ・・・・・・・・	適量
無塩バター・・・・・・・・・・・・・・・・	20g
パセリ（みじん切り）・・・・・・・・	適量
白こしょう・・・・・・・・・・・・・・・・	適量
塩・・・・・・・・・・・・・・・・	適量

### <作り方>

- (1)きのこは手で割いて（必要な時は包丁で切る）食べやすい大きさに切る。
- (2)フライパンにオリーブオイルを入れて温め、きのこ、にんにくを入れて上からもオリーブオイルをかけてそのまま弱火で、混ぜずに5分程じっくりと焼く。
- (3)(2)のきのこに焼き色がついたらひっくり返し、同様に色づくまで焼く。途中でにんにくを取り出す。フライパンから油分がなくなったら、適宜オリーブオイルをきのこにかける。
- (4)(3)に十分に焼き色がついたら軽めに塩をふる。バターを加えて強火にし、全体にからめる。
- (5)(4)に、にんにくを戻し、エシャロット、パセリ、白こしょうを加えて全体にからめる。

## きのこのソテー 半熟卵添え

### 材料：4人分

きのこのソテー※・・・・・・・・・・・・・・・・ 400g

卵・・・・・・・・・・・・・・・・ 4個

無塩バター・・・・・・・・・・・・・・・・ 20g

### キッコーマン

いつでも新鮮 しぼりたて生しょうゆ・・・・・・・・ 少々

### <作り方>

- (1)半熟卵をつくる。小さいセルクルにラップフィルムを敷き、卵を割り入れて茶巾状に口を絞ってからたこ糸でしばる。
- (2)鍋に湯をやさしく沸騰させ、セルクルを並べる。(1)のラップフィルムで包んだ卵をセルクルの中に入れて浸す。
- (3)(2)の卵が好みの半熟の加減になるまでゆでる。(3分30秒くらいが目安)  
取り出してラップフィルムを外し、キッチンペーパーでをしたバットに取り出す。
- (4)小鍋にバターを溶かし、しょうゆを加える。
- (5)皿にきのこのソテーを盛りつけ、中央に(3)の半熟卵をのせ、(4)の溶かしたバターを半熟卵にかける。

## ジャンボマッシュルームのアボカド詰めロースト

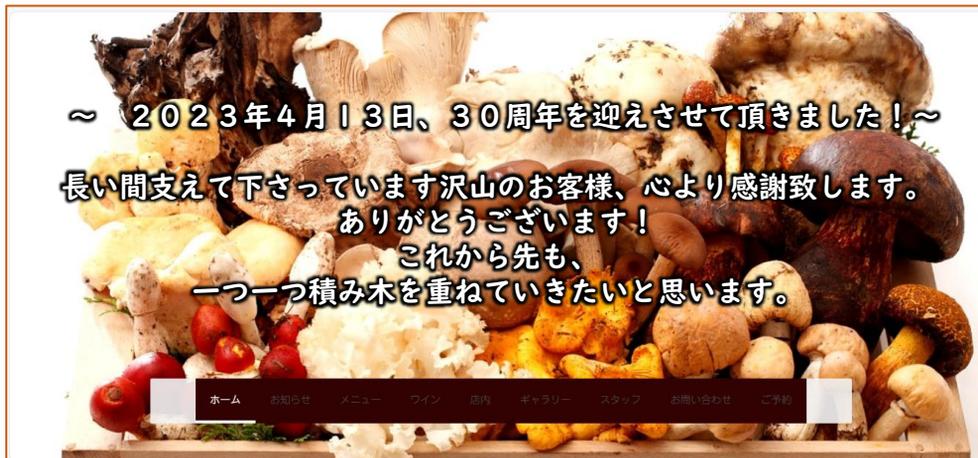
### 材料：4人分

ジャンボマッシュルーム	4個（直径7cmくらい）
アボカド	1個（約160g/正味100g）
バター	40g
パン粉	小さじ4
パセリ（みじん切り）	小さじ2
ごま油	小さじ1
塩	適量
こしょう	適量
粉チーズ	小さじ4
デルモンテ エキストラバージンオリーブオイル	適量

### <作り方>

- (1) マッシュルームはスプーンで柄をくり抜き、柄は粗めに刻む。
- (2) ボウルにバターを入れポマード状に練る。つぶしたアボカドの実を加えてよく混ぜる。
- (3) (2)にパン粉、(1)、ごま油を加えて混ぜ、塩とこしょうで味をととのえる。
- (4) フライパンにオリーブオイルをしき、マッシュルームの傘の部分をおき、軽く塩とオリーブオイルをふる。
- (5) (4)のマッシュルームに4等分した(3)を詰め、上から粉チーズをふって200℃のオーブンで約15分焼く。

※大きめの普通のマッシュルームを使っても同様にできる。



## 恵比寿マッシュルーム EBISU MUSHROOM

〒150-0021

東京都渋谷区恵比寿西1-16-3 ゼネラルビル恵比寿西101

営業時間:12:00-15:30 (L.O.14:00)/18:30-23:30

(L.O.21:00)

定休日:月曜日 他に不定休あり



聖なる夜に  
ノエルメニューのご案内

期間  
ランチ 12月20日(水)～25日(月)  
ディナー 12月19日(火)～25日(月)

料金  
ランチ 7,000円(税込み 7,700円)  
ディナー 14,000円(税込み 15,400円)

メニューは決まり次第お知らせ致します。

ご予約受付中  
お席はご予約の順番で決めさせて頂きます。

尚、ネットでのご予約は、  
クリスマスメニュー申し込みの旨  
記入をお願いします。