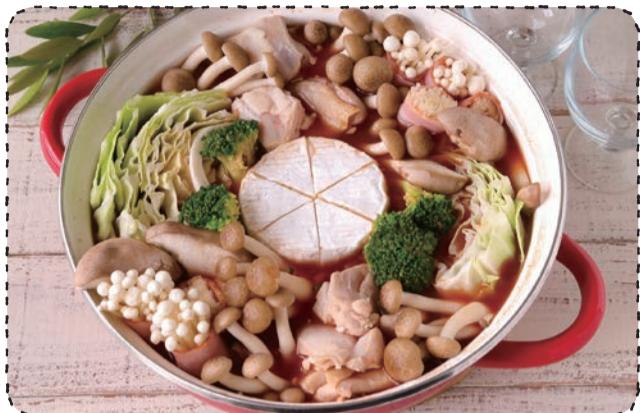




クリスマスや忘年会など、年末年始のホームパーティにおすすめ!

# 冬のおもてなししきのこ料理

きのこを使ったおしゃれで華やかなごちそう&お酒にもぴったりな簡単サイドディッシュをご紹介します。



和風トマトだし+チーズの濃厚なうま味がマッチ  
きのこカマンベールチーズ鍋

材料(3~4人分)

ぶなしめじ…1/2袋 (100g)  
エリンギ…1袋 (100g)  
えのきたけ…1/2袋 (100g)  
ベーコン (ハーフ)…8枚  
鶏もも肉…1枚  
キャベツ…1/6玉  
ブロッコリー…1/4株  
カマンベールチーズ…1個  
オリーブオイル…小さじ1  
水…4カップ (800cc)  
トマト缶…1缶 (400g)  
しょうゆ…大さじ2  
みりん…大さじ2  
コンソメ顆粒…大さじ1/2  
おろしにんにく…小さじ1

作り方

① ぶなしめじは石づきを取り、小房に分ける。エリンギは縦4等分にスライスする。えのきたけは石づきを取り、長さを半分に切り4等分に分ける。鶏もも肉・キャベツ・ブロッコリーはひと口大に切る。  
② ベーコンでえのきたけを巻き、爪楊枝でとめる。  
③ 鍋にAを入れて煮立てる。①・②をすべて鍋に入れ、火が通るまで弱~中火で煮る。  
④ 仕上げにカマンベールチーズを中央に置き、オリーブオイルをまわしかける。ふたをしてカマンベールチーズが溶けるまで弱火にかける。

Point

和風の調味料を加えることでトマトの酸味が和らぎ、家族みんなが食べやすい味にまとまります。



型いらずでお手軽! きのこ入り肉だねはふんわり♪  
きのこのミートローフ

材料(3~4人分)

えのきたけ…1袋 (200g)  
ぶなしめじ…1/2袋 (100g)  
エリンギ…1/2袋 (50g)  
玉ねぎ…中1個  
A [ 挽き挽き肉…200g  
塩・こしょう…各小さじ1/2  
溶き卵…1個分  
パン粉…20g  
サラダ油…小さじ1/2  
ゆで卵…3個  
B [ ウスターソース…大さじ3  
ケチャップ…大さじ2

作り方

① えのきたけ・ぶなしめじは石づきを取り、みじん切り。エリンギ・玉ねぎもみじん切りにする。  
② 耐熱容器に①を入れ、ラップをかけて電子レンジ (600W) で4分加熱し、粗熱をとる。オープンを200°Cに予熱を入れる。  
③ ボウルにAを入れ、粘りが出るまで混ぜる。溶き卵・パン粉・②を加えて混ぜる。  
④ オープンの天板にアルミホイルをしき、サラダ油をぬる。③を半量のせ、20cm×10cmサイズに広げ、中央をへこませ、ゆで卵を並べる。  
⑤ 残りの③をのせ、空気を抜くように押さえながら形をととのえ、オープンで40分焼く。取り出してもど休ませる。  
⑥ 食べやすく切り分けて器に盛り、混ぜ合わせたBを添える。

Point

きのこを混ぜ込んだ肉だねは、食感が柔らかく焼き上がります。カサマシにもなるので、ヘルシーにボリュームアップできます。

作り方はレシピ動画もチェック▶



生地は冷凍パイシートを使うから簡単!  
たっぷりきのこのキッシュ

材料(3~4人分)

えのきたけ…1袋 (200g)  
ぶなしめじ…1/2袋 (100g)  
エリンギ…1/2袋 (50g)  
ベーコン…1枚  
ほうれん草…1/2束  
オリーブオイル…小さじ1  
塩…ひとつまみ  
A [ 卵…2個  
牛乳…50cc  
ピザ用チーズ…50g  
冷凍パイシート…2枚

作り方

① 冷凍パイシートは室温に10分置き、解凍する。オープンを200°Cに予熱を入れる。  
② えのきたけは石づきを取り、長さを半分にする。ぶなしめじは石づきを取り、ほぐす。エリンギは長さを半分に切り、薄切りにする。  
③ ベーコンは幅1cmの細切り、ほうれん草は長さ4cmに切る。  
④ フライパンにオリーブオイルを中火で熱し、きのこ類・ベーコンを炒める。しなりしたら、ほうれん草・塩を加えて炒める。  
⑤ 作業台(またはまな板)に薄力粉で打ち粉(分量外)をし、2枚のパイシートの端を重ねてのせ、めん棒で型よりひと回り大きく伸ばす。  
⑥ 型に敷き、フォークで底に穴をあけ、④を入れて広げる。  
⑦ ボウルにAを混ぜ、⑥に流し入れ、オープンで20~30分焼く。  
⑧ 型から出して粗熱をとり、器に盛り付ける。

Point

型は直径20cmのタルト型を使用。型がない場合は、グラタン皿、ココットなどの耐熱皿や、厚めのアルミカップで代用を。

作り方はレシピ動画もチェック▶



サラダ感覚で楽しめる彩りがきれいな一品!  
きのことクリームチーズの生春巻き

材料(2人分)

ぶなしめじ…1/2袋 (100g)  
えのきたけ…1/4袋 (50g)  
にんにく…1/4かけ  
オリーブオイル…小さじ1  
しょうゆ…大さじ1/2  
塩こしょう…各少々  
にんじん…1/4本  
きゅうり…1/3本  
クリームチーズ…2個  
レタス…1枚  
ライスペーパー…2枚

① ぶなしめじは石づきを取り、小房に分ける。えのきたけは石づきを取り、長さを半分にする。にんにくはみじん切りにする。  
② フライパンにオリーブオイル・にんにくを弱火で熱し、香りが出たらきのこ類を加える。中火で炒めて火が通ったら、しょうゆ・塩こしょうで味付けをし、粗熱をとる。  
③ にんじん・きゅうりは細切り、クリームチーズは幅1cm程度の棒状に切る。レタスは洗ってちぎり、水気を除く。  
④ まな板の上に水でくぐらせたライスペーパーを1枚おく(霧吹きをして水分を含ませてもOK)。  
⑤ レタスを中心にして、それぞれ半量のにんじん・きゅうり・クリームチーズ・②をのせる。  
⑥ 具を押さえてライスペーパーを手前から巻き込む。ひと巻きしたら、左右を内側に折り、きつめに巻く。もう1枚も同様に巻く。  
⑦ 1本を4等分に切り、器に盛り付ける。

Point

にんじんやきゅうりなど硬めのものを手前におくと、巻くときに芯になって巻きやすいです。空気が入らないようにしっかりと巻くと、切っても崩れにくいです。

作り方はレシピ動画もチェック▶



サクサク食感とパンチのある風味がやみつきに♪  
エリンギのガーリックパン粉焼き

材料(2人分)

エリンギ…2袋 (200g)  
オリーブオイル…大さじ1/2  
塩こしょう…各少々  
にんにく…1かけ  
オリーブオイル…大さじ2  
パン粉…30g  
塩…ひとつまみ  
黒こしょう…適量  
バセリ…適量

作り方

① エリンギは薄切りに、にんにくはみじん切りにする。  
② フライパンにオリーブオイル(大さじ1/2)を中火で熱し、エリンギを炒める。焼き色が付いたら、塩こしょうをふり、取り出す。  
③ 同じフライパンにオリーブオイル(大さじ2)・にんにくを弱火で熱し、香りが立ったらパン粉・塩を加える。全体がムラなくきつね色になるまで、弱火で炒める。  
④ ②のエリンギを戻し入れ、パン粉を絡めるように炒め合わせる。  
⑤ 器に盛り付け、黒こしょうをふり、バセリを散らす。

Point

エリンギはしっかり焼いて焼き色を付け、うま味と香ばしい香りを引き出します。グリルした野菜、えびやたこなどの魚介類をプラスしてアレンジもお楽しみいただけます。



オードブルに! パスタに和えるのもおすすめ  
きのこのパテ

材料(2人分)

えのきたけ…1/2袋 (100g)  
ぶなしめじ…1/2袋 (100g)  
エリンギ…1/2袋 (50g)  
にんにく…1/2袋 (50g)  
にんにく…1かけ  
オリーブオイル…大さじ1  
塩…小さじ1/4  
白ワイン…大さじ1  
アンチョビ…2枚  
バゲット(スライス)…6枚

作り方

① えのきたけは石づきを取り、長さを半分に切る。ぶなしめじは石づきを取り、ほぐす。エリンギは3cm幅の輪切りに、にんにくは、適当な大きさにさく。にんにくは薄切りにする。  
② フライパンにオリーブオイル・にんにくを弱火で熱し、香りを出す。きのこ類を加えて塩をふり、しんなりするまで中火で炒める。白ワインを回しかけてタフをとる。2分ほど蒸し焼きにし、粗熱をとる。  
③ ②にアンチョビを加え、フードプロセッサーにかけてペースト状にする。  
④ 器に盛り付け、バゲットを添える。

Point

きのこは3種類以上を混ぜると深みのある味わいになります。フードプロセッサーを持っていない方は、包丁でみじん切りにしてください。

**YouTube** 毎週金曜更新!「きのこレシピチャンネル」

きのこを使った時短・簡単おかずをはじめ、おつまみやおもてなし料理まで多彩なレシピをわかりやすい動画で配信中。

チャンネル登録お願いします! / QRコードからもアクセス

きのこレシピチャンネル 検索

**TikTokでチェック!**

簡単ツマミ「菌ツマ」

きのこを使ったおしゃれな簡単おつまみやおもてなし料理まで多彩なレシピをわかりやすい動画で配信中。

チャンネル登録お願いします! / QRコードからもアクセス

きのこのレシピチャンネル 検索

**きのこのレシピ専門サイト**

「なかのきのこレシピ」

NAKANO KINOKO RECIPE

ごはんものにメインおかず、常備菜、汁物、鍋などなど200点以上のレシピを紹介。

QRコードからもアクセス

産地の菌況情報を発信! WEB版なかのきのこ新聞

バックナンバーも公開中!

なかのきのこ新聞

<https://nakano-kinoko.com>

なかのきのこ新聞 検索

