



全量：約1,570kcal

乾しいたけと豚肉のリエット

[材料(作りやすい量)]

- 乾しいたけ.....5枚
- しゃぶしゃぶ用豚肩ロース.....400g
- 玉ねぎ.....1/2個
- バター.....50g
- 塩胡椒.....適量
- ローリエ.....1枚
- 白ワイン.....200cc



[作り方]

- ①乾しいたけはひたひたのお水で戻して細かくきざみ、玉ねぎはスライスします。
※戻し汁は取っておきます。
- ②フライパンに白ワイン、ローリエ、玉ねぎを入れて火にかけます。沸騰したら豚肉と乾しいたけを入れ、玉ねぎがしんなりするまで煮込みます。(途中、水分が足りなくなったら戻し汁を足しながら加熱します。)
- ③②をざるに上げて水分をきり、バターと一緒にフードプロセッサーにかけます。1分ほど回したら塩胡椒を加え、更に全体が滑らかになるまでまわします。パットに入れて冷蔵庫で冷やし固め、お好みの大きさに切ってお召し上がり下さい。
※そのまま密封容器などで保存してください。

プレゼント



行楽シーズンにぴったり!
サブリロモリ【おにぎらずケース】♪
カラフルなケースと一緒に揃いのお弁当箱
や巾着などシリーズで揃えたくなっちゃう!
お弁当タイムがもっと楽しくなりそうですね♪

