

厚あげステーキ 香福茸ソースかけ

香福茸の味わいにバターしょうゆが加わり
香ばしく焼いた厚あげによく合う食欲をそそる一品です。



香福茸

福井県のジャンボ原木しいたけの最高級ブランド。肉厚でジューシーな食感と香り高い味わいは格別です。

材料(2人分)

香福茸	4枚
厚あげ	1袋
しめじ	1/4株
ニラ	3本
バター	20g
めんつゆ（濃い目）	50cc
塩、こしょう	少々
サラダ油(炒め用)	適量
小麦粉	適量

作り方

1. 厚あげを縦に6等分に切る。キッチンペーパーで水気を取り、両面に小麦粉をまぶす。
2. 香福茸は軸を落とし、細切りにし、しめじは石づきを切り落とし、手で小分けにする。
ニラは3cm程度に切りそろえておく。
3. フライパンを火にかけ、油、厚あげをいれ、香ばしい焼き目がつくまで、両面をじっくり焼く。
仕上げに、バター(10g)を入れ風味を付け、皿に盛る。
4. フライパンを火にかけ、油、香福茸、しめじを入れ、さっと炒める。次にニラ、めんつゆ、水、バターを入れ塩、こしょうで味をととのえる。
5. [3.]に[4.]をかけて出来上がり。

POINT

厚あげは弱火でじっくり両面を焼くことでカリッと仕上がります。焦げないように注意しましょう。