

HATAKE AOYAMA  
取締役総料理長  
神保佳永  
じんぼよしなが



2010年6月、東京南青山にHATAKE AOYAMAを開店。“野菜の魔術師”として野菜本来が持つ旬の旨みを最大限に引き出した料理やレシピが持ち味。また現在は近隣の小学校で食育シェフとして子どもたちに食の大切さを教えるなど、幅広く活躍。

# 食感がたまらない! たっぷり 秋きのこのこのリゾット



**1** きのこをそれぞれ乱切りにして、分量の半分のオリーブオイルをフライパンに引き、しんなりするまで強火でよく炒める。



**2** 鍋にご飯と**1**、だしを加え、木べらで全体を合わせ再び火にかける。



**3** とろろ昆布と粉チーズ大さじ2を加え、とろみが出てきたら塩こしょうで味を整える。これをお皿に盛り付けイタリアンパセリと残りの粉チーズ、とろろ昆布を散らし、仕上げに残りのオリーブオイルをかけて出来上がり。

## 材料 (2人前)

- ◆しいたけ……………4個
- ◆まいたけ……………1/3パック
- ◆シメジ……………1/3パック
- ◆エリンギ……………1本
- ◆えのき茸……………1/2パック
- ◆白 飯……………200g
- ◆オリーブオイル……………100cc
- ◆昆布だし……………200cc
- ◆とろろ昆布……………5g
- ◆塩こしょう……………少々
- ◆イタリアンパセリのみじん切り…少々
- ◆粉チーズ……………大さじ4

## ADVICE

本来は生の米をブイヨンで炊いたものをリゾットといますが、今回は家庭で簡単に作れるよう、炊いたご飯を使用しました。きのこは強火で香ばしくなるまで炒めることで旨み・香りを引き出し、2の過程でご飯にだしの風味ときのこのうまみを十分に吸わせましょう。

もし余裕があるようでしたら、本格的なリゾットを作ってみてください。

1の後に、生米(80g)を加えてよく炒め、材料の4倍のだし(800cc)を3回にわけて、お米にかぶる程度加え、お米がやわらかくなったなら(約10分程度)3の行程で仕上げましょう。

秋の味覚として代表的なきのこは、カロリーも少なく健康的な食材です。お米と合わせることで、きのこのだしも出て、風味豊かなリゾットが出来上がります。



調理時間  
20分