

山本ゆりさん考案！

HOUDAKE Recipe



Recipe
No. 01

たっぷり豊茸（ぶなしめじ）ポテサラ



Point

しめじの水分でしっとり！
きのこの旨味でちょっとオシャレな
味に仕上がります。

材 料(2~3人分)

じゃがいも	2個 (200g)
玉ねぎ	1/4個
しめじ	200g
ベーコン	1枚
A 砂糖	小さじ1
A しょうゆ	小さじ2
A チューブの おろしにんにく	2cm
酢	小さじ1
塩・こしょう	各少々
マヨネーズ	大さじ3
好みて、粗びき黒こしょう、各適量 ドライパセリ	

Cooking Instructions

- 1 ジャがいもは洗って水気がついたままラップに包み、電子レンジ(600W)で4分、裏返して1~2分加熱する。皮をむいてつぶす。



皮にシワができて触るとちょっと柔らかいと感じるまで加熱。
加熱後、ラップごと冷水にポチャンとつけて触れるぐらいの
熱さまで冷ますとスルンと皮がむけます。

- 2 しめじは石突きを取ってほぐす。玉ねぎはみじん切り、ベーコンは粗みじんに切る。フライパンにサラダ油を熱してベーコン、玉ねぎ、しめじを炒め、しんなりしたらAを絡める。
- 3 ①に②を混ぜ、粗熱が取れたら酢とマヨネーズで和える。
器に盛り、好みて粗びき黒こしょう、ドライパセリをふる。

和のおかず

洋のおかず

和の主食

洋の主食

汁物・スープ

デザート

山本ゆりさん考案！

HOUDAKE Recipe



Recipe
No. 02

たっぷり豊茸（ぶなしめじ）のクリームスープ



Point

バターでしっかり炒めることで
旨味がすごく出ておいしい！

材 料(2人分)

しめじ	200g
バターorマーガリン	10g
ベーコン	1枚
塩	少々
小麦粉	大さじ2
牛乳・水	各200ml
顆粒コンソメスープの素	小さじ1
塩・こしょう	少々
好みてドライパセリ	少々

Cooking Instructions

- 1 しめじは粗いみじん切りにする。
フライパンにバターを溶かしてベーコン、
しめじを入れ、塩をふってしっかり炒める。
★しんなりしたあと、周りがこんがり色づくまでしっかり炒めます。
- 2 小麦粉をふりいれて絡めて軽く炒め、
水、牛乳、コンソメを加え、とろみがつくまで
混ぜながら煮る。
★シャバシャバなら煮詰め、ドロドロすぎたら牛乳か水を足せばOK。
- 3 塩、こしょうで味を調えて器に盛り、好みてドライパセリをふる。



和のおかず

洋のおかず

和の主食

洋の主食

汁物・スープ

デザート