

静岡のとおきレシピ

浜名湖かきとマッシュルームのデューセルソース



材料（4人前）	分量
浜名湖かき（養殖）	12個（約400g）
ブラウンマッシュルーム	200g
クレソン	50g
牛乳	200cc
生クリーム	150cc
白ワイン	60cc
水	10cc
オリーブオイル	小さじ5
塩	5g
黒コショウ	少々

作り方

1	ミキサーにかけて細かくしたマッシュルームを常温のフライパンに入れ、水と塩1gを加えたらふたをして弱火にかけ、10分程蒸し焼きにする（2、3回ふたを開けてかき混ぜる）。
2	1に牛乳と生クリームを入れふたをせず弱火で30分程、ペースト状になるまで煮詰める（時どき鍋縁に付いたマッシュルームを戻しながらかき混ぜる）。
3	別のフライパンを中火で十分に熱したところにオリーブオイル小さじ2を入れ、浜名湖かきを焼く。片面にキツネ色の焼き目が付いたら返して白ワインを入れ、中火のまま煮詰める。
4	2に3を入れ軽くあえたら弱火で10分程ゆっくり温め、仕上げに塩4gで味を調える。
5	オリーブオイル小さじ2を注いだフライパンにクレソンを入れふたをしたら、弱火でしんなりするまで蒸し焼きにする。
6	4と5を皿に盛り、黒コショウとオリーブオイル小さじ1を振り掛けたら出来上がり！
ポイント	1のポイント 鍋のふたに付いた水分にはマッシュルームの旨味が残っているのでフライパンに戻しましょう 【静岡県産のおすすめ食材】 ＜浜名湖かき（養殖）：頂（しずおか食セレクション）認定品＞ 浜名湖の海水と真水が混ざる汽水域で生産されている牡蠣なので、味わいが濃厚な上に、ぷりっとした食感が食欲を誘う。