

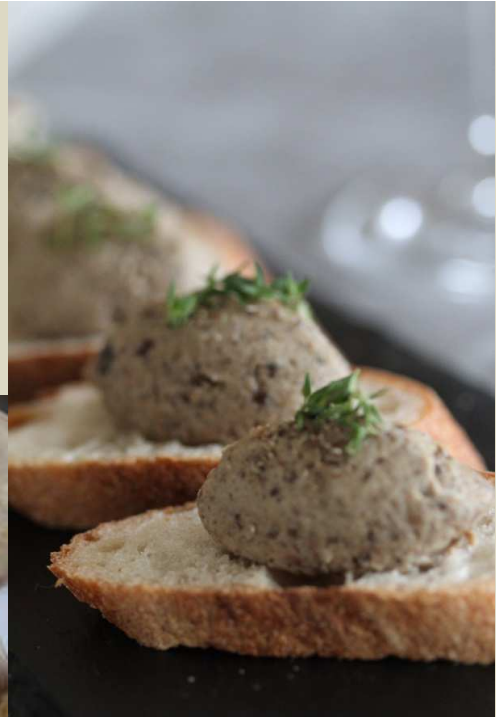
◎◎ 茸のペーストのブルスケッタ ◎◎

レシピ提供：シトロン ヨーコ先生

バターと茸の香りが絶妙です。食パンに塗ってトーストにしても美味しいです。

■材料 (作りやすい分量 茸のペースト完成量 約100ml)

バケット	1・5cm 幅 8切枚
舞茸	100g
しめじ	100g
乾燥ポルチーニ茸	3個
水	50ml
にんにく	1/2片
バター	15g
タイム	1/2枝
A 白ワイン	大さじ1
A 生クリーム	大さじ1
A 塩	小さじ1/2
A コショウ	少々
タイム	適宜



- 1 舞茸は手で細かく裂く。しめじはイシヅキを取り除き小房に分ける。乾燥ポルチーニは水に30分浸して戻す。(漬け汁はとっておく)にんにくはみじん切り。タイムは茎を取り除き葉のみにする。
- 2 フライパンにバターを熱し中火で舞茸・しめじ・戻したポルチーニ茸を炒める。香りがでてきたら白ワインを加え強火にする。アルコールが飛んだら弱火にし、Aと乾燥ポルチーニの漬け汁を加え水分がなくなるまで炒める。
- 3 ②をフードプロセッサーで滑らかになるまで攪拌する。塩・コショウで味を整える。
- 4 フランスパンを温め、③をのせる。好みでコショウ・タイムをちらす。

<ポイント！>茸は数種合わせて使うことで相乗効果が生まれ、香りと旨みがアップします。



Cirton ヨーコ先生のポルチーニ茸

日本人は秋になると松茸をありがたくいただきます。ヨーロッパではポルチーニが同じように貴重で高価な存在。栽培ができないため今でも森林で採取するしかないため非常に貴重。日本では生のポルチーニは入手しにくいので乾燥品が使いやすい。しいたけと干しシイタケの味が違うようにポルチーニも生と乾燥では味も香りも違います。ピエモンテを訪れたとき、ワイナリーのオーナーさんが山でとってきたポルチーニを自慢げに見せてくれました。自分で見つけた株は来年もなるため友人にも教えないそうですよ。実際にはポルチーニのなかにもたくさんの種類があるそうです。いつかピエモンテでポルチーニ狩りに行くのが夢です。