

◎ ハンバーグのポルチーニクリームソース ◎

2023年10月のレシピ④

レシピ提供：シトロネ ヨーコ先

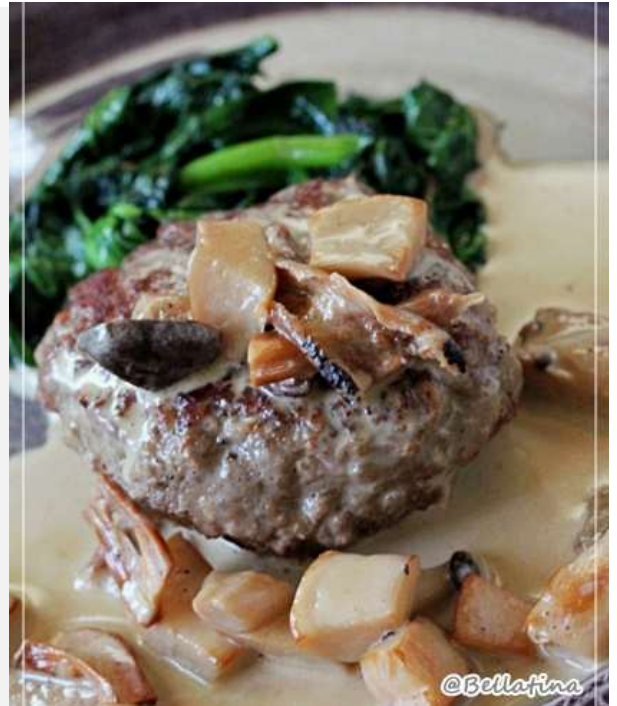
乾燥ポルチーニの戻し汁を使ってうま味たっぷりに仕上げたソースでいつものハンバーグをごちそうに！

■材料（2人分）

玉ねぎ	1/4個
合いびき肉	200g
A塩	小さじ1/4
溶き卵	1/2個分
パン粉	大さじ2
油	適量
赤ワイン	大さじ1

【ソース】

乾燥ポルチーニ	5g
水	100ml
生クリーム	100ml
エリンギ	2本
塩	適量
コショウ	適量
バター	10g



☆乾燥ポルチーニ☆

イタリアの秋の味覚ポルチーニ。日本の家庭では生のポルチーニの入手は難しいが乾燥は輸入食材店や百貨店で手軽に手に入ります。

干しシイタケと同じように水で戻して戻し汁ごと使用します。食感がないのでポルチーニの食感と似ているエリンギと併用するとよいでしょう。今回はハンバーグのソースにしましたがパスタやステーキのソースにしてもおいしいです。



ポルチーニ



乾燥ポルチーニ

1

ボウルに乾燥ポルチーニを入れ分量の水を加えて20分置く。

2

玉ねぎをみじん切りにする。フライパンに油を敷き弱火で玉ねぎを炒める。

3

ボウルに合いびき肉とAの塩を入れて粘りが出るまでよく混ぜる。溶き卵・パン粉・②の玉ねぎ・コショウを加えて均一になるまでよく混ぜる。2つ小判型に形を整え中心を少しへこませる。フライパンを中火で熱し油をしいてハンバーグを焼く。裏面が茶色になったら面を返して焼く。赤ワインを加え蓋をして弱火で3分焼き火を止める。

4

エリンギを2センチに切る。フライパンに油を熱しエリンギがキツネ色になるまで焼く。①を全て入れ、煮汁がほとんどなくなるまで煮詰める。弱火にし、生クリームを加え、半量になるまで煮詰める。塩・胡椒で味を調え冷たいバターを入れフライパンをよく動かす。

5

皿にハンバーグ・好みの付け合わせをのせ、たっぷりのポルチーニソースをかける。