

特別賞

原 桂子さん

玉東町丸ごと 柿とれんこんの ジンジャーペペロンチーノ炒め



Point

ペペロンチーノと言えば、パスタですが、今回は果物と野菜とキノコを使った炒め物に仕上げってみました。ニンニクではなく、爽やかな生姜で、柿の甘味とうま味が他の食材とマッチしていて、すごくおいしい炒め物に仕上がりました。ご飯のおかず、おつまみに、それからパンにも合いますよ。

審査員のコメント

果物と野菜のペペロンチーノとは珍しく、いろんな野菜や果物で挑戦しても面白そうですね。

調理時間：20分 分量：2人分 対象食材：柿

玉東町丸ごと 柿とれんこんのジンジャーペペロンチーノ炒め

材料・分量

柿 1個
蓮根 1/2節
エリンギ 1本
ベーコン 2枚
生姜（みじん切り） 1片
赤トウガラシ（小口切り） 1本
水菜（ざく切り） 適量
しょうゆ麴 大さじ2
本みりん 大さじ2
黒コショウ 少々 オリーブオイル 大さじ1

作り方

- ① 柿は水で洗ってから4等分に切り、皮をむき、種を取って一口大に切る。
- ② 蓮根は水で洗ってから皮をむき、一口大に切る。
- ③ エリンギは半分の1cm幅に切る。
- ④ ベーコンは1cm幅に切る。
- ⑤ フライパンにオリーブオイルを熱して、生姜と赤トウガラシを炒める。
- ⑥ ⑤の生姜の香りが出たら、②③④を炒める。
- ⑦ ⑥の蓮根が透き通ってきたら、①を加えて炒め、しょうゆ麴と本みりんと黒コショウで調味する。
- ⑧ ⑦を器に盛り、水菜をのせる。

