

料理研究家

河瀬璃菜さん

KIRIN



# 🏠 イエノミおつまみ

## きのこたっぷり ポークハヤシライス

おつまみとぴったり!  
オススメのお酒

スプリングバレー  
豊潤<496>



### 材料

豚細切れ肉	200g
玉ねぎ	1/2コ
しめじ	1株
舞茸	1パック
バター	20g
小麦粉	大さじ2
【A】トマトジュース	300cc
赤ワイン	300cc
コンソメキューブ	1コ
塩コショウ	少々
砂糖	大さじ1
ローリエ	1枚

- 1 豚肉は塩コショウをふる。玉ねぎは薄切りにする。しめじは石づきをとってほぐす。舞茸はほぐす。
- 2 中火で熱したフライパンにバターを溶かし、玉ねぎをよく炒めたら舞茸、しめじ、豚肉を加え炒める。
- 3 2に小麦粉を入れ、粉っぽさがなくなるまで炒めたら、Aを少しずつ入れながら混ぜ合わせる。
- 4 3に蓋をし、10分煮込んだら10分蓋を外して煮込む。

### POINT

ルウを使わなくてもトマトジュースと赤ワインがあれば、簡単に本格的なハヤシライスを作ることができますよ。



河瀬 璃菜(りな助)さん

レシピを提供して  
いただきました!

1988年5月8日生まれ。福岡県出身。  
レシピ/商品開発、コンサル、執筆、取材、イベント出演、撮影、店舗プロデュース等、食にまつわる様々な仕事をしている。大手企業のCM広告やTV出演などその活動は多岐に渡る。近年では地方活性化のための6次産業支援に力を入れている。

# KIRIN

×



# 共同企画

# 🏠 イエノミおつまみ

## たっぷりきのこと 厚切りベーコンの ガーリックペペ



🕒 調理時間  
**10分**

おつまみとぴったり!  
オススメのお酒

＼さらに美味しくなった /  
**一番搾り**



### 材料(2人分)

厚切りベーコン	100g
しめじ	1/2株(50g)
まいたけ	1/2株(50g)
エリンギ	1本(40g)
赤パプリカ	1/4コ(30g)
黄パプリカ	1/4コ(30g)
オリーブオイル	大さじ2
にんにく	1かけ(10g)
鷹の爪(輪切り)	小さじ1/2
塩	ひとつまみ
パセリ(刻み)	適量

1

ベーコンは0.5~1cmの幅に切る。しめじとまいたけは軸を切って手でほぐしておく。エリンギは食べやすい大きさの薄切り。パプリカは乱切りにしておく。にんにくはみじん切りにする。

2

フライパンにオリーブオイル、にんにく、鷹の爪を入れ弱火でじっくり加熱する。

3

香りが出てきたらベーコンを炒め、きのことパプリカも加え塩で味を整える。

4

最後に、刻んだ生パセリを散らして完成。

POINT ✨

食欲の秋!  
さらに美味しくなった  
一番搾りで乾杯!



作りたてより一晩寝かせたほうが、ベーコンとガーリックの旨味が野菜たちに染み込んで、良い感じにお酒が欲しくなります!より塩味を効かせてパスタと絡めるのもお勧めです。



杏林堂HPで  
レシピ公開中!