



しいたけのムース

調理時間10分

[材料 2人分]

しいたけ 大6枚

A
バター 20g

生クリーム 大さじ4
牛乳 大さじ4
白こしょう 小さじ1/4
黒こしょう 少々

B
バター 10g

塩 小さじ1/2
グリッシーニ、クラッカーなど 適量

[作り方]

1. しいたけは石づきを取る。傘の部分と石づきはともに薄くスライスし、Aのバターで炒める。
2. 塩を加えて2~3分炒め、かさが半分くらいになったら、Bのバターと白こしょうを加える。
3. 生クリームを加えて2~3分煮る。
4. 牛乳を加えたら、あまり煮立たせないように弱火で1~2分加熱する。
5. 粗熱をとってミキサーにかけ、なめらなになったら黒こしょうをふる。
6. クリッシーニやクラッカーなどにつけて食べる。