

平野レミ氏 考案

私の燻製バターで簡単レシピ



おいシイタケポタージュ

材料（2～3人分）

A 玉ねぎ（薄切り）	1/2 個（100g）
シイタケ（細切り）※肉厚のもの	中 5～6 個
水	1 カップ
牛乳	2 カップ
塩、胡椒	各少々
燻製バター	1 個（7g）
サラダ油	少々



作り方

- 鍋にサラダ油を熱し、Aを炒め、フタをして蒸し焼きにし、玉ねぎがしんなりしたら水を加えて水分がほとんどなくなるまでしっかり煮る。
- ①の粗熱が取れたらフードプロセッサーでなめらかにする。
- 鍋に戻し、牛乳を加えて塩、胡椒で味を調べ、器に盛り、燻製バターをのせる。



じゃが燻製バター

材料（4個分）

じゃがいも 4個、塩辛 適量、燻製バター 4個～、万能ねぎ（小口切り）適量

作り方

- じゃがいもは、皮ごと洗って、水気のついたまま1個づつラップで包んで600wのレンジで約8分チンする。途中、上下を返し、中まで火を通す。
- じゃがいもに十字に切り込みを入れ、塩辛をのせ、燻製バターをのせ万能ねぎを散らす。



鍋ひとつで明太パスタ

材料（2人分）

パスタ（フェデリーニ 1.4mm）140g、明太子（中身を扱き出す）20g、㊶（和だし 1袋、水 2.5カップ～、にんにく（スライス）中 1粒分）、㊷（燻製バター 3個（21g）、しょう油 小さじ1）、大葉（千切り）10枚、焼き海苔（ちぎる）1枚（全形）、ゆず胡椒 少々

作り方

- Aを強火にかけ、沸いたらパスタを半分に分けて入れる。
- 7分たつて水分が無くなったら、だし袋を取りだし火を止める。
- Bをくわえ混ぜ合わせる。
- 器に盛り、明太子と大葉をのせ、焼きのりをちらす。



春野菜の味噌バター炒め丼

材料（2人分）

豚バラ肉（一口大に切る）100g、新玉ねぎ（くし型）1個、アスパラガス（斜め薄切り）2本、㊸（酒 大さじ1、味噌 大さじ1）、燻製バター 2個（14g）、ごはん 2人分、サラダ油 少々、ゆず胡椒 適量

作り方

- フライパンにサラダ油を熱し、豚バラを炒め、焼き色がついたら玉ねぎ、アスパラを順に炒め火を通す。
- Aの味噌を酒で溶いて①に加え、ご飯を盛ったどんぶりにのせ、バターをのせる。好みでゆず胡椒を添える。

私の燻製バター

その名のとおりバターを燻製したもので、特有の香りとバターのコクが特徴です。おつまみとしてそのまま食べたり、パンにつけたりするほか、温かい料理にのせて少し溶けた状態で食べるとさらに風味が引き立ちます。りんごチップを使用した「ミルクを食べる乳酪 私の燻製バター」は、味わいがまろやかで、さまざまな料理によく合います。

