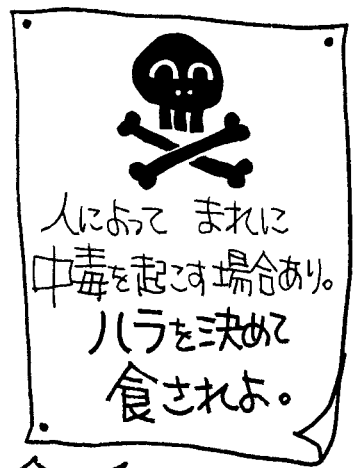


マツタケ

ほのかに松の香い
ほじった菌のピク

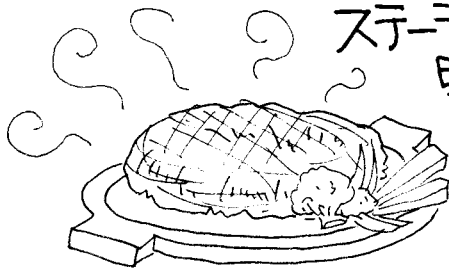


生食厳禁

熱湯で約1分、
茹でこぼしてから。

ステーキ

大ぶりな傘を湯通し、
バターとしょう油で
ステーキ風に焼き上げ、
野菜を添えて。



天ぷら

食感を活かし
薄切りに束ねて



天ぷらに。

炊きこみご飯

鶏肉と一緒に
ほかほかご飯。



煮物

佃煮

汁物

煮込みうどん、佃煮、みょうがとのご登まし汁に。

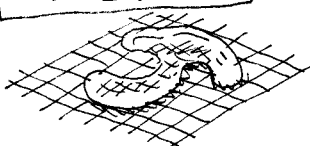


漬け物

味噌漬けに。
スライスして吸い物の具に。

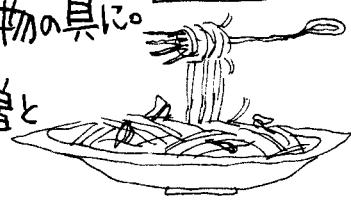
味噌焼き

好みの味噌と
酒と。



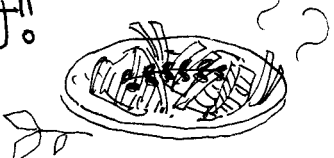
パスタ

フライパンに オリーブオイルと
スライスした にんにく、
みじん切りのたまねぎを火にかけ、
たまねぎが透き通ったら 唐辛子と
アンチョビを入れる。きのこはアスパラを
軽く炒め、イカと白ワインを加え、一度
ぼたをし、トマトを入れて 煮詰め、
パスタとあわせる。



ピザ

大ぶりの傘を裏返して
ピザのベースに。
たけのこや山菜を具に
和風ピザ。



トマト

豆とトマトときのこの
あっさり味スープに。

from by 相州マタギ
(湘南森林研究所上和田園場)

