

キノコとくるみの簡単マリネ



【材料】（4人分）

エリンギ	1パック
舞茸	1パック
マッシュルーム	3個
くるみ（ロースト）	20~30g
レーズン	お好みで
サラダ油	少々

《マリネ液の材料》

オリーブオイル	大さじ2
酢	大さじ2
黒胡椒	少々
塩	少々

【下準備】

- ① くるみは軽く砕いておく。
- ② エリンギは食べやすい大きさに縦に切る。
- ③ 舞茸は石づきをそぎ落とし、小房に分ける。
- ④ マッシュルームは薄切りにする。
- ⑤ 《マリネ液の材料》を混ぜておく。

【作り方】

1. フライパンにサラダ油を引き、②・③・④のきのこを入れて中火で炒める。
2. ボウルに 1. のきのこ、①のくるみとレーズンを入れる。そこに⑤のマリネ液を入れて混ぜ合わせる。
3. 2. を器に盛り付けて出来上がり。



冷やして食べても
おいしいよ！！