

## 魚沼きのこアイデアレシピ 常備菜

### ～ ブラウンマッシュルームペースト ～

#### 【 材料・分量 】

- ・ブラウンマッシュルーム：420g
- ・にんにく：1片
- ・オリーブオイル(EX)：大さじ4
- ・塩：3つまみ
- ・パセリ：適量

#### 【 作り方 】

フライパンにオリーブオイル（分量外）をひき、芯をとってつぶしたにんにくを熱する  
香りがたったらスライスしたマッシュルームを入れ、塩を加えて炒める

がしんなりしてマッシュルームから出た水分がほぼなくなったら、パセリ・オリーブオイルと一緒にミキサーにかけて出来上がり

\* その時にあるハーブ類なんでも合うと思います。

食べるときにフレッシュバジルをちぎって加えても good !

#### 【 料理時間 】 15分程度

#### 【 考案者 】 「santababy」さん（東京都墨田区）

#### 【 考案者さんのコメント 】

作っておくと便利なペースト、(・ ・ )ノ

といってもすぐになくなってしまふ^^ ;

クラッカーやパンに薄く塗りつけてワインのお供に・・・

パスタのソースベースに・・・

伸ばしてポタージュに・・・

お魚やお肉のソースに・・・

サラダのドレッシングベースに・・・

色々としたのしめます

ハーブとの相性も抜群です

