

魚沼きのこアイデアレシピ お手軽おかず&おつまみ

～ 色んなキノコの生姜マリネ ～

【 材料・分量（2人分） 】

- ・ぶなしめじ：1パック
- ・エリンギ：大1本
- ・マッシュルーム：5～6個
- ・青しそ：2～3枚
- ・生姜：1片
- ・日本酒：大さじ1/2
- ・塩こしょう：少々

< マリネ液 >

- ・酢：大さじ1
- ・レモン汁：大さじ1
- ・砂糖：小さじ1
- ・塩こしょう：適量
- ・麵つゆ（2倍濃縮タイプ）：大さじ1
- ・オリーブオイル：大さじ1/2

【 作り方 】

ぶなしめじは石づきを取り小房に分け、エリンギは半分の長さに切り、縦4～6等分に切る
マッシュルームは半分に切り、生姜は千切りにする

耐熱ボールに を入れ、酒と塩こしょうをし、ラップをかけて電子レンジ600wで3分加熱する

に事前に合わせておいたマリネ液を加えて和え、荒熱が取れたら冷蔵庫で冷やす
を皿に盛りつけ、青しその千切りを散らす

【 料理時間 】 5分

【 考案者 】 「桃とん」さん（福岡市南区）

【 考案者さんのコメント 】

温かいままでも美味しいですが、冷たく冷やすと喉越しも爽やか～。

より一層美味しく召し上がれます。

また、レンジで作れてとにかく簡単なので、暑い夏におススメの1品です。

