



## きのこのマリネサラダ

爽やかな酸味が、きのこのおいしさを引き立ててくれる秋の味わい。

### ★ 材料(2人分) ★

- コンフ(バジル風味) 大さじ2
- シイタケ 2枚
- しめじ 1/2パック
- エリンギ 2本
- 玉ねぎ 1/8個
- レモン汁 大さじ1
- 塩 小さじ1/4
- 黒あらびきこしょう 少々
- オリーブオイル 大さじ1

### ★ 作り方 ★



- 1 シイタケは4等分に切り、エリンギは縦に4等分にした後、2cm幅に切る。しめじはバラバラにほぐす。玉ねぎはみじん切りにする。



- 2 フライパンにオリーブオイルを熱し、1を入れ中火で炒め塩を少々ふる。



- 3 ボールに玉ねぎ、レモン汁、塩、コンフ(バジル風味)を加え混ぜ合わせ、2を加えよくあえる。



- 4 器に盛り、黒あらびきこしょうを少々ふる。

POINT

### 広沢さんの料理のポイント♪

炒めたきのこはアツアツのうちに調味料と和えると、味がよく馴染みます。

TASTE

### 料理の感想

できたてのアツアツも美味しくいただけますが、冷蔵庫で冷ましてブルスケッタにしても良さそう！