

アレンジがたくさんできる

## きのこのマリネ



調理時間 約 15分

### 材料 4人分

生椎茸 4枚  
まいたけ 1パック  
しめじ 1パック(100g)

A  
レモン汁 大さじ1  
酢 大さじ2  
オリーブオイル(EX) 大さじ3  
塩 小さじ1/2  
こしょう 少々  
砂糖 小さじ1  
パセリ(みじん切り) 適量

### 作り方

1. 生椎茸はうす切りにし、まいたけ、しめじはほぐします。
2. Aはボウルに混ぜ合わせておきます。
3. 鍋に1と塩少々をして中火で炒め、弱火にして5分加熱、消火、減圧5分。
4. 蓋をあけてボウルに入った2のマリネ液に加えて漬け込みます。