きのこランドの

おいしい Recipe

もっともっと、おいしい王国へ！ きのこランド

「5分で出来る干し椎茸・えのきのマリネ」

カット処理済みの「カット**えのき**」と「極細スライス**椎茸**」で
調理にかかる時間を大幅に短縮できます！
味付けも調味酢1つで出来るのでブレがなくオススメです。

材料名（4人前）※小鉢	配合（g）	備考
A：**ふわっとしいたけ**	20g（※）	乾椎茸スライス
B：**フレッシュえのき1/2カット**	100g	カット処理済み
・パプリカ（レッド）	1/4個	またはイエロー
・調味酢（味付け用酢）	大さじ3	
乾燥バジル（またはコショー）	適宜	

作り方
①**ふわっとしいたけ**を軽く水洗いしておく
②パプリカを薄くカットする（スライサーを使うと便利です）
③沸騰したお湯の中にAとBを入れ、火が通るまで茹でる（※）
（ふわっと椎茸はこの時間で戻ります）※目安3～4分程
④：③をザルに取り軽く絞って、②と調味酢を加え和える
お好みでコショーや乾燥バジル、ゴマなどをふりかけて完成！

商品名：ふわっとしいたけ		商品名：フレッシュえのき1/2カット	
	規格：150g 入数：20 特徴：干し椎茸の超薄切りスライス品。超やわらか食感！		規格：指定kg数 入数：混載10kg 特徴：新鮮なえのきを食べやすい1/2サイズにカット.

超薄切りの干し椎茸スライスとえのきを使用するため柔らかくシャキシャキとした食感です。
飽きの来ない味つけなので、冷蔵庫で保管して作り置きメニューとしてもオススメです。