

■ きのこのイタリアンサラダ ■

👤 6人分

材料	・ぶなしめじ	120g	A ドレッシング	・粒マスター	大さじ2
	・えのき茸	120g		・調味酢	大さじ2
	・エリンギ	150g		・レモン果汁	大さじ1
	・マッシュルーム	120g				
	・ブロッコリー	120g	オリーブオイル		適宜	
	・オリーブオイル	大さじ1				
	・白ワイン	大さじ1				
	・塩・コショウ	少々				

作り方

- ① ぶなしめじ石突を切りきり小房に分ける。えのき茸も石突を切り3等分に切り分けほぐす。
エリンギは食べやすい大きさに切る。マッシュルームは厚めにスライスする。
- ② ブロッコリーは小房に切り分け茹でておく。（電子レンジでもよい）
- ③ 熱したフライパンにオリーブオイルをひき、①のきのこを入れて蓋をし、2分位蒸し焼きにしてからきのこに火が通るまで炒める。塩・コショウで味を調える。
- ④ 熱いうちにAのドレッシングと和え荒熱をとる。②を加えて器に盛る。
好みでオリーブオイルをかける。(*^▽^*)