

きのこでかんたん常備菜！ そのまま食べてもアレンジしても！ 雪国きのこのマリネ

茹でたきのこをマリネ液に漬け込むだけ。保存容器に入れて4~5日保存できます。
そのまま食べても当然美味しいですが、アレンジしてさらに美味しく頂きましょう！

材料

雪国まいたけ	1パック
雪国えりんぎ	1パック
雪国しめじ	1パック
オリーブ油	大さじ3
酢	大さじ3
塩	小さじ1
こしょう	少々

作り方

- ①雪国きのこは食べやすい大きさにさく。
- ②耐熱容器に①を入れ、オリーブ油、酢、塩、こしょうを加えて
すきまをあけてラップをしたらレンジで加熱する。
(500Wで約5分)
- ③加熱後、全体を軽く混ぜ合わせ、粗熱が取れたら冷蔵庫で
冷やしてできあがり。
※密閉容器に入れて冷蔵庫で3~4日保存できます。

調理時間
約7分

約418kcal

