

魚沼きのこH23・冬 簡単！お手軽レシピ

～ 5種のキノコの和風アヒージョ ～

【 材料・分量（2人分） 】

- ・ エリンギ：1本
- ・ まいたけ、ぶなしめじ、えのきたけ：各1/4袋
- ・ マッシュルーム：4個
- ・ オリーブオイル：約250ml(cc)
- ・ にんにく：2～3片
- ・ 鷹の爪：1片
- ・ レモン汁：少々
- ・ 酒盗：少々

【 作り方 】

耐熱皿（ ）またはフライパンにオリーブオイルを30ml程度入れ、スライスしたにんにくと鷹の爪をオリーブオイルに香りがつくまで炒める

1.5cm位に切ったエリンギ、半分に切ったマッシュルームとまいたけ、ぶなしめじ、えのきたけを入れ、きのこが浸る程度にオリーブオイルを足し、中火で煮る

きのこに火が通ったら、レモン汁と酒盗を入れてできあがり

直径15cm位、直火で使用できる底が深めのもの

【 料理時間 】 10分

【 考案者 】 「Kino-co」さん（新潟県南魚沼市）

【 考案者さんのコメント 】

スペインの家庭料理をたっぶりのキノコと酒盗で和風にアレンジしました。熱々のキノコをそのまま頬張っても美味しいですし、キノコとにんにくの旨味が凝縮されたオリーブオイルにバケットを浸して食べても美味しいです。エリンギやマッシュルームは、大きめに切るとまいたけやえのきと異なった食感が楽しめます。レシピに載っているキノコ以外のいろんなキノコで試してみてください。

寒い夜に熱々のアヒージョをワインのお供にしてはいかがでしょうか。

また、余ったオリーブオイルは、バケットに浸してガーリックトーストにしても、パスタソースとして利用しても美味しいです。

