



キノコたっぷり・オン・バケット

材 料 (4人分)

- しいたけ…………… 80g
- しめじ…………… 80g
- まいたけ…………… 80g
- エノキ…………… 80g
- 赤パプリカ…………… 1/4個
- ピーマン…………… 1個
- フランスパン…………… 8枚
- オリーブオイル…………… 大2~3
- にんにく…………… 1かけ
- 白ワイン…………… 大さじ2
- パルサミコ酢…………… 大さじ1
- 塩、こしょう…………… 適宜



作 り 方

- ① しいたけは軸の根元を切り落とし、薄くスライスして、しめじは石づきを取り小房に分け、まいたけは手で裂き、エノキは石づきを取り、半分の長さで切って下の方を手でほぐし、赤パプリカ、ピーマンは細切りにする。
- ② 盛り付け皿に、フランスパンを斜めにカットして並べておく。
- ③ フライパンにオリーブ油とみじん切りにしたにんにくを入れ、30秒炒めたら、①を入れて強火で炒める。
塩、こしょうをふって好みの味になったら、白ワインをかけ、煮詰めたらパルサミコ酢をふり、②のパンの上ののせる。



point

きのこはオリーブ油と相性が良く、
しっかりと焼いてきのこのうまみをパンののせていただきます。
ワインにぴったりな一品です。