



9 エリンギのマリネ

【材料(4人分)】

エリンギ……2パック(200g)
オリーブ油……………小さじ2
塩・こしょう……………少々
玉ねぎ……………100g
セロリ……………50g
赤唐辛子……………1本

<マリネ液>

オリーブ油……………大さじ3
酢……………大さじ3
塩……………小さじ2/3
こしょう……………少々

作り方

- ① エリンギはひと口大に切る。
- ② 玉ねぎは薄切りにする。セロリは斜め薄切りにする(セロリの葉も使用する)。
- ③ 赤唐辛子は半分に切って種を取る。
- ④ マリネ液をつくり、②・③を加える。
- ⑤ フライパンにオリーブ油を温めて①を中火で焼く。
火が通ったら塩・こしょうをして、④に10分くらい漬ける。