

## きのこのオイル漬け



材料	
・きのこ類(しめじ, 舞茸, エリンギ等)	400g
・にんにくスライス	1片
・唐辛子	1本
・オリーブオイル	180cc
・塩	小匙1弱
・こしょう	少々

## 作り方

- 1 キノコをほぐし、食べやすい大きさに切る。フライパンにきのこを入れて乾煎りする。
- 2 しんなりして、焼き色が少しついたら塩小匙1、にんにく、唐辛子を加えてさらに炒める。
- 3 水分が出てきたらオリーブオイルを加えてひと煮立ちさせてから火を止める。冷めたら保存容器に入れ、冷蔵庫で保存。

## Memo

きのこ類はうまみ成分や歯ごたえが無くなってしまいますので、水洗いしない。  
冷蔵庫で2週間保存可。