

見た目も  
きらりと華やかに

## きのこ

# サーモン・いくらの子マリネ



### 【材料】 4人分

なめこ	1袋
しめじ	} 各 1/3パック
えのき	
エリンギ	
生サーモン	
いくら	適量
つけあわせ野菜	お好みで
オリーブオイル	大さじ1
にんにく (チューブ)	適量
バルサミコ酢	1/3カップ
[サーモン用調味料]	
醤油	大さじ1
わさび (チューブ)	適量
レモン	1/2個分
(飾り用・レモン汁用)	各 1/4個)

### 【下準備】

- ① なめこは洗って水を切っておく。しめじ、えのき、エリンギは食べやすい大きさに切る。
- ② レモン1/4はいちょう切り、サーモンは一口大に切っておく。

### 【作り方】

1. フライパンにオリーブオイルを入れ、にんにくを1~2cmほど出し、①のキノコ類を炒める。
2. 1.のキノコ類がしんなりしたら、バルサミコ酢を加えて、5分ほど煮込む。
3. 2.の具材をボウルに移して粗熱が取れたら冷蔵庫で1時間ほど冷やして味をなじませる。
4. ボウルにわさび、醤油、レモン汁を入れて混ぜ、②のレモンとサーモンを加えて和える。
5. 3.と4.の具材をざっくり混ぜる。
6. つけあわせの野菜を皿に敷き、その上に5.を盛り付け、いくらを飾り付けてできあがり。



### 1ポイント!!!

・きのこのマリネは一晚冷やしておく、より味がなじんでおいしくなります。