



きのこマリネ

作り置きおかずの定番きのこマリネ。しろだしを使うことで手軽に美味しく作れます。

材料（3人前）

お好みのきのこ

*種類・分量はお好みで調整してください

しろだし 大さじ2

お酢 大さじ2

にんにく 一片

胡椒 適量

作り方

- 1 ボウルにしろだし、お酢を入れ混ぜておく。
- 2 きのこ類は食べやすい大きさに切りほぐす。
- 3 フライパンにオリーブオイルとにんにくを入れ香りが立ったらきのこを炒める。
- 4 火が通ったら、1と混ぜ合わせる。
- 5 お好みで黒胡椒をかけてできあがり。

このレシピで使った商品



京のしろだし