アサクラ CHANNEL
ご登録はこちらから→

Insalata con funghi

レタスときのこのサラダ

【材料】２名分

レタス	４枚～
しめじ	1/2 株～
にんにく	小１片
※アサクラ EVO	大さじ１
醤油	小さじ 1.5
米酢	大さじ１
※アサクラ EVO（仕上げ用）	適宜

※印はアサクラアイテム

※コンチェントラートデルマーレアサクラおすすめ塩

YouTube／アサクラ CHANNEL ライブクッキング vol.216

【つくり方】

※レタスは 50℃のお湯で洗い、水切をしっかりし冷蔵庫で冷やしておく

１）きのこは汚れないように袋から出して食べられない部分をカットする
２）しめじは塊のまま縦に薄くスライスする。大きいものは手で割いておく
３）にんにくはスライスする
４）フライパンににんにくとにんにくがぶる EVO を入れて火をつける
　弱火でゆっくり香りと旨みを出す
５）きのこを入れ中火よりやや弱い火で焦げないように炒める
６）きのこから旨みを出たのを確認し、醤油を加え更に炒めて醤油がきのこに馴染むまで炒める
７）火を止め容器に移し冷ます
８）ボウルを用意しレタスを食べやすい大きさにちぎり EVO を回し入れ全体にコーティングする
９）冷めたきのこを加え全体に和える
１０）最後に酢も加え更に全体をよく混ぜてから皿に盛る