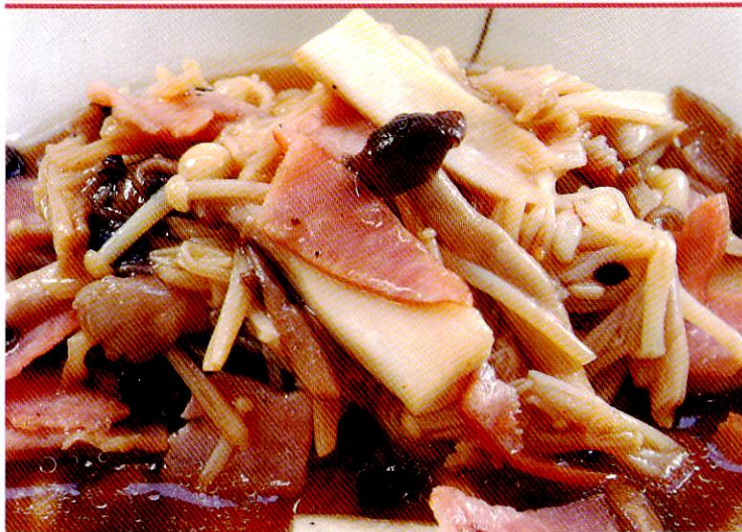


## キノコのマリネ



### 材料(2人分)

シメジ……………1/2株  
エリンギ……………1/2本  
エノキダケ……………1/2株  
ハム……………2枚  
黒酒……………大さじ1・1/3  
醤油……………大さじ1

リンゴ酢……………大さじ1・1/2  
砂糖……………小さじ1  
塩……………少々  
胡椒……………少々  
サラダ油……………適宜

### 作り方

- ①ハムは食べやすい大きさに切る。
- ②シメジとエノキダケは根元を切って粗くほぐし、エリンギは食べやすい大きさに切る。
- ③鍋に油を熱してハムを炒め、ハムに焼き色が付いたら②のキノコを加えて炒める。
- ④キノコに火が通ったら黒酒を入れ、煮立ったら残りの調味料を加えてひと煮立ちさせ、火からおろす。
- ⑤④の粗熱を取り、冷蔵庫で冷やす。

## 鶏とネギのぬた



### 材料

鶏の刺身……………100g  
万能ねぎ……………1把

[A]  
黒酒……………小さじ2  
合わせ味噌……………大さじ1・1/3  
砂糖……………小さじ1  
穀物酢……………大さじ1/2強  
辛子……………小さじ2/3  
塩……………1つまみ

### 作り方

- ①万能ねぎはゆでて冷まし、水気を切って2cm長さに切る。
- ②ボウルにAを入れ、よくまぜ合わせる。
- ③②に鶏の刺身と①の万能ねぎを入れ、よくまぜ合わせる。