

WARM APPETIZER

旬の茸のグリルミスト

秋の食材、茸をふんだんに使って

秋に食べたくなる色とりどりの茸たち。アワビ茸、タモギ茸、マッシュルーム等、普段買わないような茸たちを使って、風味豊かな一皿に仕上げてみては。もちろん手に入りやすい茸でも美味しくできます。



材料

2~3人前

きのこ 5種類 (エリンギ、マッシュルーム、アワビ茸、タモギ茸、シメジ等) : 220g

ニンニク (みじん切り) : 30g

塩 : 適量

ブラックペッパー : 適量

ピュアオイル : 40g

イタリアンパセリ (みじん切り) : 適量

レモン : 8分の1 個

EXVオリーブオイル : 5g

作り方

Step 1

キノコは、下のイシヅキの部分を切り落とし、食べやすい房のサイズに分けておきます。



Step 2

ピュアオイルを回しかけ、みじん切りにしたニンニクと塩・胡椒を絡める。この時、キノコの房が崩れないように、優しく混ぜます。

Step 3

熱したグリルパンに茸をのせ、焼き色を付けながら火を通していきます。



Step 4

STEP3 のキノコお皿に盛りつけ、みじん切りにしていたイタパセをふり、カットしたレモンを添えます。

EXVオイルをかけて仕上げをしたら完成です。