



## アボカドときのこの和風マリネ



※写真はイメージです

使った商品はこちら

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD  
小豆島 つゆのもと



ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD  
里薫るれもん



## アボカドときのこの和風マリネ

[ 材 料 (2人分) ]

アボカド(1.5cm角に切る)	1個	
まいたけ	100g	
しめじ	100g	
玉ねぎ(薄切り)	1/2個	
オリーブオイル	大さじ1	
塩	小さじ1/2	
胡椒	少々	
A	つゆの素	大さじ2
	水	大さじ1
	里薫るれもん	小さじ2
	砂糖	小さじ1

[ つくり方 ] 調理時間:約15分(※冷蔵庫で冷やす時間を除く)

1. フライパンにオリーブオイルをひいたら強火にし、食べやすい大きさにほぐしたまいたけ、しめじを入れて焼く。きのこがしんなりしてきたら、アボカド、玉ねぎを加え、塩、胡椒をふりさらに1~2分炒める。
2. 1とAを保存容器に入れ、軽くあえる。粗熱が取れたら、冷蔵庫で冷やす。

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD



ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD  
小豆島 つゆのもと

小豆島木樽仕込醤油使用。  
化学調味料、エキス不使用で  
まろやかな味わい。

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD



ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD  
里薫るれもん

極力農薬を使わずに育てた  
紀州産れもんを使用。  
酸っぱいだけでなく、ほのかに  
甘い香りのするれもん果汁です。