

夏の夜おつまみに！

## きのこのキャラメリゼソテー



### ■ 材料 ■

きのこ 250g/オリーブオイル 大さじ1/にんにく 1片/砂糖 大さじ4/赤ワイン 大さじ2/Castelo ビネガー (赤) 大さじ1/塩 2つまみ/黒胡椒 小さじ1/4/粉チーズ 小さじ1/2/パセリ 適宜

### ■ 下準備 ■

お好みのきのこ (舞茸、エリンギ、しめじなど) は濡らしたキッチンペーパーで汚れをふきとっておく

### ■ 作り方 ■

1. きのこ類は適宜食べやすい大きさに手でちぎる
2. フライパンにオリーブオイル、にんにくを入れ香りがでるまで炒めたら、きのこ類を合わせて炒め、かさが半分程度になくなったら一旦取り出す
3. 同じフライパンに砂糖と赤ワインを入れ煮詰める
4. ぎりぎりまで煮詰め香ばしい香りがしたらCastelo ビネガー (赤) を入れ、とろみがつくまで煮詰める
5. 炒めたきのこを戻し入れ、ソースと絡め、塩と黒胡椒で味を整える。器に盛り、イタリアンパセリ、粉チーズを添えたら完成

**La-Cocina** では季節のレシピを無料配布中  
http://la-cocina.jp にてプリントアウトできます\*

recipe by Oisy!料理教室  
http://oisyyy.wix.com/oisy