

田崎真也の最強おつまみ！ レシピ

☆☆☆ 最強おつまみ 2品目 【きのこのプロバンス風】×ロゼワイン ☆☆☆



材料 (2人分)

生しいたけ 8枚、しめじ 1パック、ミニトマト 10個
にんにく(みじん切り) 小さじ2、オリーブ油 大さじ3
タイム(生)(粗みじん切り) 大さじ1、塩こしょう 適量
イタリアンパセリ(粗みじん切り) 大さじ2

作り方

- ① フライパンにオリーブ油とみじん切りにしたにんにくを入れ、火をつけます。
- ② にんにくの香りがたってきたら、食べやすい大きさに切った“しいたけ”と“しめじ”を加えて炒めていきます。
- ③ きのこに油がまわったら、タイムを加え、さらに炒めます。
- ④ 塩・こしょうで味を調え、きのこに軽く火がとおったら、ミニトマトを加えます。
- ⑤ トマトに火が通ったら、皿に盛り付け、お好みでパセリのみじん切りをちらします。

おすすめポイント！

★今回はロゼワインにあわせましたが、ビール好きな人は、ラガータイプのビールと合わせるのも GOOD！