

冬-4 きのこのおかかサラダ

【材料】（2人分）

しめじ 1パック
まいたけ 1パック
レタス 1/4個
かつお節 5g
おろしにんにく 少々
おろししょうが 少々
マヨネーズ 大さじ1
ごま油 小さじ1
しょうゆ 小さじ1/2
サラダ油 大さじ1/2
酒 少々
塩 少々
コショウ 少々



【作り方】

1. しめじは根元を切り落として小房に分ける。まいたけも小房に分ける。レタスはサッと茹で、水気を切り一口大にちぎる。ボウルにおろしにんにく、おろししょうが、マヨネーズ、ごま油、しょうゆを混ぜ合わせる。
2. フライパンを熱してサラダ油をひき、きのこを強火で炒める。少ししんなりしたら酒を加えてザッと混ぜ、塩、コショウをふって炒め合わせる。
3. 1のボウルに2、レタス、かつお節の順に加えて和える。