

焼き柿ときのこ、葉野菜のサラダ



材料)

きのこ（舞茸やしめじなどお好みのものを合わせて） 100g

にんにく 1かけ

柿 1/2個

米酢 大さじ 1

塩 適量

黒胡椒 適量

菊菜やルッコラ、クレソンなどお好みの香りのある葉野菜 100gほど

くるみなどお好みのナッツ 適量

オリーブオイル 適量

作り方)

1. きのこは石づきを取って手でほぐし、フライパンに入れる。オリーブオイル大さじ 1 を注いで火にかけ、温まったらにんにく、塩ひとつまみを加えてしんなりするまで炒め、瑞々しく炒まったらバットなどに移し、黒胡椒を加えて冷ます。
2. 柿は皮を剥き、ヘタを取って 1 cm の薄切りにし、1 のフライパンにオリーブオイル 小さじ 2 を引いて並べ、焼き色がつくまで両面焼く。焼けたら大きめのボウルにオイルごと入れ、米酢を注いで塩ひとつまみ、黒胡椒を加えてざっくりと混ぜる。
3. 葉野菜は食べやすい大きさに切って 2 のボウルに入れ、1 を汁ごと入れ、お好みで塩、胡椒をしてざっくりと混ぜる。（必要に応じてオリーブオイルを加えても良い）
4. お皿に盛り付け、くるみを添える。