

材料

(4人分)

マイタケ…300g
 白髪ネギ…1本分（水にさらさない）
 料理酒…適宜
 塩…適宜
 マリネ液
 オリーブ油
 （エクストラバージン）…大さじ2
 レモン汁…大さじ2
 白ワインペネガー…大さじ1
 塩…少々
 カットレモン…1切
 パセリ…適宜



作り方

- (1) オーブンを200度に熱し（トースターでも可）、アルミホイルを敷き、マイタケをのせ料理酒を振りかけ、塩を振りマイタケを焼き上げる。
- (2) (1)のマイタケを冷まし、房を細かくほぐし、マリネ液の材料と白髪ネギを入れ混ぜ合わせる。
- (3) (2)を器に盛り付けカットレモンを添え、パセリを振りかけ出来上がり。