

## イタリアンきくらげ

\* 中華の定番きくらげをイタリアン風に \*



### 材料（作りやすい量）

生きくらげ	1パック(100g位)
にんにく	1かけ
Mixドライハーブ (市販品)	お好みで
オリーブオイル	大さじ1
塩・こしょう	適宜

### 作り方

- 1) きくらげを1分くらい下茹でしておく。
- 2) 1の固い部分を切り落とし、食べやすい大きさに切る。  
にんにくはみじん切りにする。
- 3) フライパンにオリーブオイルを入れて、弱火でにんにくを炒める。
- 4) 香りが立ってきたら、きくらげを加え、強火で炒める。
- 5) 塩・こしょうで味付けをし、Mixハーブを加えて炒め合わせる。

#### POINT !

Mixハーブは市販品を使っています。お好みの物をお使いください。