

乾しいたけ ペースト



調理
時間
約10分

ポイント！
・ワインのお供にバ、ケット
やクラッカーにのせ、カナッ
ペにしたり、パスタにからめ
てもおいしい。

材 料

・乾しいたけ
(もどしておく)

・にんにく

・アンチョビフィレ

・オリーブオイル

・黒こしょう

【4人分】

10g(約2枚)

2g

15g

6g

適量

★ つくりかた

- 1 もどした乾しいたけ、にんにく、アンチョビフィレはすべてみじん切りにします。
- 2 フライパンにオリーブオイルとにんにくを入れ、にんにくの香りが立つまで炒め、1の乾しいたけとアンチョビフィレを加えて炒める。
- 3 黒こしょうで味をととのえたらできあがり！



※写真はクラッカーにのせたもの