



かぼちゃのマリネ

たっぷり作り置きおかず さっぱりマリネでかぼちゃをアレンジしてみませんか？オリーブオイルやビネガーの香りがかぼちゃの甘さを引き立て、食欲そそる一品に仕上がります。おしゃれなプレートにも、おつまみにも、お弁当にもぴったり！

使用商品

ロゼオーロ（熟成ロゼヴィネガー）

（4人分）

- ・かぼちゃ(種を抜いて薄切り)...1/4個(約400g)
- ・玉ねぎ(スライス)....1/2個
- ・しめじ(小株に分ける)....1/2パック
- ・ベーコン(1cmにカット)....2枚
- ・オリーブオイル...適量

〈マリネ液〉

- ・ロゼオーロ...大さじ4
- ・砂糖.....大さじ2
- ・レモン汁....小さじ2

材
料

- ・塩....小さじ1/2
- ・オリーブオイル....大さじ1

手
順

- ①フライパンにオリーブオイルを入れ、かぼちゃ、玉ねぎ、しめじ、ベーコンを入れて炒める。
- ② 火が通ったらバットに並べ、温かいうちにレンジで20秒程度温めたマリネ液を注ぎ、ラップをして冷めたら完成。