



## 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
- ・塩…小さじ1/2

**材料**  
・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。