

ノア・エ・レザン 茸とハーブのカナッペ

簡単なのに、本格的！ホームパーティーやワインのおともに。



ノア・エ・レザン

◆材料（2名分）

- | | | |
|---|--------------------|------|
| | ノア・エ・レザン | 1個 |
| | 無塩バター | 50g |
| A | エリンギ | 1本 |
| | 椎茸 | 2個 |
| | マッシュルーム | 5個 |
| | 白ワイン | 30cc |
| | エシャロット ※なければ玉ねぎでOK | 30g |
| B | パセリ、バジル、大葉 | 各適量 |
| | 塩、こしょう | 少々 |



- ① ノア・エ・レザンを1.5cm幅にスライスする。
- ② 手鍋で無塩バターをきつね色になるまで熱する。
- ③ Aの茸を全て小さめの乱切りにし、②に入れ強火でソテー、塩とこしょうで味を整え白ワインを加える。仕上げにみじん切りにしたエシャロット(玉ねぎ)を加えて水分を飛ばす。
- ④ ③をボールに移し、みじん切りにしたBの香草を混ぜ合わせる。

【完 成】 スライスしたノア・エ・レザンに④をたっぷりのせて♪ 白ワインとご一緒にどうぞ。

アンダンテのレシピノート

Recipe Note

アンダンテひろめ隊（広報担当者）からのひとこと・・・

茸を強火でソテーするのがポイント！またエシャロット（玉ねぎ）は最後に加えることで香りや食感を楽しめます。これがフランスの基本だそうです！

