

# Omelette Champignons

## きのこのオムレツ



(株)オリーブドゥリュック  
Luc DOUMENGE

## きのこのソテーの材料

### 【A】

きのこのマリネ 1缶分 (大きいものはカット)	600~640g
エリンギ(1.5cm角にカット)	300g
きのこのマリネの液体 1缶分	160~200g
にんにくペースト	20g
ブーケプロヴァンサル	30g

### 【B】

セミドライトマトダイスカット	120g
玉ねぎのソテー(生 160g)	80g
オリーブオイルEXV	40g



- ① 【A】 エリンギをきのこのマリネの液体で炒め、他の材料と合わせる。
- ② 【B】 生玉ねぎをオリーブオイルEXVで炒める。



③ ①とセミドライトマトダイスカット、玉ねぎソテーを混ぜ合わせる。(総量約 1.2kg。使用しない分は冷凍できます)

## きのこオムレツ

卵		2個
きのこのソテー		100g
チーズ(モッツアレラ)みじん切り		15g
<b>*野菜のトッピング*</b>		
玉ねぎ	} オリーブオイルで炒める	60g
ピーマン		20g
なす		20g

