

# 【BBQ ソルトのこと】

すでにご存知かもしれませんが、アディナブレンドのスパイスミックス。スモークしたパプリカ、チリ、にんにく、パプリカパウダー、自然海塩を独自配合しました。実際に、燻製しなくても、手軽にスモーキーでピリ辛な味わいを楽しめます！

BBQスパイスは、グリル野菜、蒸し野菜、豆腐、豆料理にとスモーキーな香りを加えたいときには、幅広くお使いいただけます。オンラインでの「2020年2月アーカイブのBBQソース」にも、ぜひチャレンジしてみてくださいね！

※保管方法 直射日光に当たれば、劣化してしまいます。そのまま冷暗所で保管するか瓶に入れ換えてください。冷蔵庫は厳禁！

## 【BBQ スタイルの舞茸ソテー】

材料

舞茸 …… 300g  
E x v オリーブオイル …… 大さじ1~2  
自然海塩 …… 小さじ1/4

A

BBQソルト …… 小さじ1                      しょうゆ …… 大さじ2  
みりん …… 大さじ1                      <オプション>バルサミコ酢 …… 大さじ1



つくり方

- 1、中火でオイルを熱したフライパンに、手でちぎった一口サイズの舞茸を入れて水分がなくなるまで混ぜながら炒める。
- 2、塩をして水出し。水分が飛ぶまで3~4分ほど炒める。キノコに少し焦げ目をつけると深味を増すよ（5分ほど今回は炒めました）
- 3、Aをボウルのなかで混ぜて、フライパンに入れる。最後は、水分が飛ぶまで炒めてできあがり。焦がしやすいので留意してください！