

OLTUS RECIPE

にんにく塩糍のバーニャカウダ

塩糍のコクとうま味をソースに活かした、バーニャカウダです。彩り鮮やかなカラフル野菜で見映え抜群！ホームパーティーにぴったりの1品です。

材料

(4人分)

ミニトマト 8個

黄パプリカ 1/3個

紫キャベツ 50g

かぶ 1個

ブロッコリー 50g

さつまいも 100g

(A)深谷ねぎ入り にんにく塩糍 大さじ2

(A)オリーブオイル 大さじ2

コチラを使用



マルツ食品
深谷ねぎ入り にんにく塩糍

肉料理、魚料理、サラダ、ご飯やパンのトッピングにも、なんにでも合う万能調味料です。

作り方

- ①野菜はすべてひと口大に切る。
- ②フライパンにブロッコリー・さつまいもを並べ、水50ccを加える。フタをして弱火で蒸し焼きにし、火を通す。
- ③小鍋に(A)を入れて弱火で加熱する。混ぜながら塩糍とオリーブオイルをよくなじませ、ココットなどの器に盛る。
- ④皿の真ん中に③をのせ、まわりに野菜を彩りよく盛り付ける。