



野菜、肉、魚…何にでも良く合います。

*このニンニクオイルソース25gに
生クリーム(乳脂肪分35%)25gをしっかりと和え
バーニャカウダーのソースにしたり。

*トースター等で2~3分焼いたバゲットに
ニンニクオイルソースをかけてガーリックトーストにしたり…。
作り置きがあるとレシピ集の料理にも役立ちます。



ニンニクオイルソース

～材料～

材料 出来上がり……………約280g

オリーブ油 40g ニンニク 20g

唐辛子(輪切り) 2g

アンチョビ(フィル) 1缶(40g) 白ワイン 80g

オリーブ油 160g 保存瓶

※このオリーブ油にエキストラバージンオイルを使用すると

一番搾りならではの香りと風味が引き出されさらにスペシャルなソースに仕上がります。



A

B

作り方

1. ニンニクはみじん切りにします。
2. 容器にAを入れ、上蓋(穴1)をセットして500Wの電子レンジで4分加熱します。
* ニンニクが色づくまで加熱します。
3. ②にBを入れ、さらに上蓋(穴1)をセットして500Wの電子レンジで4分加熱します。
* アンチョビはカットせずに入れます。電子レンジで加熱するとペースト状に崩れます。
4. ③に160gのオリーブ油を加えてよく混ぜて下さい。
* 保存容器に入れて保存する場合は冷蔵庫にて保管し、なるべくお早めにお召し上がり下さい。