

冷製ミルコラトゥイユ

ひんやり冷やしておいしい煮込み料理です。



【材料】 4人分

- ベーコン（厚切り） …… 80g
- <A>
- にんにく（みじん切り） …… 1片分
- オリーブオイル …… 大さじ2
- ズッキーニ …… 1本
- なす（大） …… 1本
- 赤パプリカ …… 1個
- とうもろこし（缶詰） …… 50g
- トマト（大） …… 2個
-
- 白ワイン …… 大さじ2
- コンソメの素 …… 1個
- ミルコラ …… スティック4包
- 塩、砂糖 …… 適量
- パン …… 適量
- イタリアンパセリ …… 適量

🍳【作り方】

- 1 ベーコンは5ミリ幅に切ります。
- 2 とうもろこしはざるに上げて水気を切り、他の野菜は乱切りにします。
- 3 鍋に<A>を温め1、2を炒めとミルコラを加えてフタをして中火で10分ほど煮込みます。
- 4 塩、砂糖で味をととのえ冷蔵庫で冷やし、器に盛ってパンとパセリを添えます。

point ※ミルコラは、先に軽く混ぜ合わせてから使用したほうが使いやすくなります。

商品に関するお問い合わせ・電話でのご注文

☎ 0120-333-310

オンラインショップに関するお問い合わせ

☎ 0120-857-310

サントリーウエルネスオンライン

<http://www.suntory-kenko.com/>

受付時間 9:00~20:00 年末年始を除く毎日

お客様とのお電話の内容は、お話の内容確認や、お客様により一層ご満足いただけるよう、応対品質の向上を目指し、録音させていただいております。