

冷製ミルコラトウイユ

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
 - 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
 - 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
- <A>
 にんにく(みじん切り)…………… 1片分
 オリーブオイル…………… 大さじ2
-
 白ワイン…………… 大さじ2
 コンソメの素…………… 1個

【作り方】

- 1 ベーコンは5ミリ幅に切る。
- 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する。
- 3 鍋で<A>を温めた後、1 2を入れて炒めを加えてフタをして中火で10分ほど煮込む。火を止め、最後にミルコラを入れる。
- 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る。

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。