

このソースめっちゃうまい！

野菜をディップ ぽりぽりパクパク

いぶりがっこの素



いぶりがっこの素



もっと食べたくなる野菜 献立



撮影・料理・スタイリング / osamu & kumie ochi
構成 / naoki onishi

つぐもと株式会社

■材料 (作りやすい量)

- オリーブ油 大さじ2
- ニンニク (みじん切り) 1かけ
- 生クリーム 200ml
- いぶりがっこの素 大さじ2
- かたくり粉 小さじ1 (同量の水で溶いておく)

■作り方

- ① フライパンにニンニクとオリーブ油を入れ、弱火で焦がさないように炒める。
- ② 香りが出たら、いったん火を止め、生クリーム、いぶりがっこの素、水溶きかたくり粉を加えてよく混ぜる。再び弱火にかけ、とろみがつくまでよく混ぜ合わせる。

* とろみがもう少し欲しい場合は、お好みで水溶きかたくり粉の量を増やしてください。お好みの野菜にディップしてお召しあがりください。