

## COLD APPETIZER/SALAD

### 季節野菜のバーニャカウダ

野菜の美味しさを楽しめる、ホームパーティにぴったりのお料理。

レストランでどのお客さまにも好評をいただいている、バーニャカウダをご自宅で。作ったソースは冷蔵庫で1週間~10日ほど、冷凍では1ヶ月ほどもちます。冷蔵で保存の場合は、容器を煮沸消毒しましょう。

ソースは、バーニャカウダに限らず、いろいろなお料理の風味付けにもおすすめです。Plan・Do・Seenの店舗でもお買い求めいただくことができます。



## 材料

8人前

にんにく（皮をむいて芽をとったもの）：100g  
アンチョビ：100g

ピュアオリーブオイル：120g  
牛乳：適宜

旬の野菜をお好みで（おすすめは、アスパラ・パプリカ・根菜類・芋・カボチャ等）

## 作り方

### Step 1

にんにくを牛乳で3回湯でこぼします。

（1回目と2回目は牛乳と水を1:1で割っても構いません）

牛乳が冷たい状態からにんにくを入れて火にかけて、沸騰したらザルにあげます。

これを3回繰り返します。



### Step 2

3回目の湯でこぼしで、にんにくがちょっと押してつぶれるくらいにまでなったら、火を止めて牛乳からあげます。

### Step 3

別の小鍋に移して、アンチョビ・ピュアオイルも入れて、

中弱火で沸騰するまで加熱します。

このとき、木ベラでにんにくやアンチョビをつぶしながら混ぜます。



#### Step 4

沸いたところで弱火にして、ゆるやかな沸騰が1分ほど続いたら、火を止めます。  
粗熱を取った後、ミキサーかフードプロセッサーでなめらかにします。

#### Step 5

お好みの野菜を食べやすい大きさにカットして、盛り付けます。  
(茹でた方がおいしい野菜は、茹でて使います。)



#### Step 6

STEP 4で作ったソースを温め、ろうそくの火がついたバーニャカウダポットに入れ、盛り付けた野菜と共にテーブルへ運びます。

#### 関連アイテム



【バーニャカウダポット】  
ろうソクの熱でソースを温めてお使い頂ける白磁器製。  
モダンなデザインとろうソクの光でスタイリッシュな  
食卓のシーンを演出します。(¥2,415)