

## バーニャカウダ(温かいソース)

材 料	分 量	作 り 方
<u>ソース</u>		下準備
ニンニク	1玉	野菜類は適当な大きさに切り準備して皿に盛り付けておく
牛乳(3回分)	250cc	① ニンニクは皮をむき、半分に切って芯を取る。
アンチョビ	13g	② 小鍋にニンニク、かぶるぐらいの牛乳を入れことことなる、沸騰させ牛乳を茹でこぼす、これを3回繰り返す。
パルメザンチーズ	13g	③ 茹でこぼしたニンニクとアンチョビ・パルメザンチーズをバーミックスで合わせクリーム状にする、オリーブオイルを入れて行きなめらかにする
オリーブオイル	100cc	④ ソースをボールに移し生クリームを入れ・塩・コショウで味を調える
生クリーム	25g	⑤ 食べる前にソースを温めてココット型などに入れて出す
塩	小1	※ソースが分離したら牛乳や水を少量入れて混ぜるときれいなクリーム状になる。
コショウ	少々	
<u>添える野菜</u>		イタリア ピエモンタ州の冬の家庭料理
ブロッコリー (塩ゆで)	適宜	
カリフラワー (塩ゆで)	〃	
人参(生)	〃	
かぶ(生)	〃	
大根(生)	〃	
かぼちゃ (レンジで)	〃	
パプリカ(生)	〃	
その他好みの野菜で		