

ゆず味噌

by 津田農園

野菜スティック 柚子味噌バーニャカウダ風

by 榎原秀和(産直農場酒場 てるや)

材料 ※2人分

きゅうり	1本
人参	1/4本
パプリカ	1/3ケ
水菜	1/5束
大根	1/10本
プチトマト	4ケ
柚子味噌	30g
クリームチーズ	60g
みりん	少々
牛乳	60cc
生クリーム	30cc
オリーブ油	30cc
にんにく	少々

下ごしらえ

つくり方

- ① フライパンに細かく刻んだにんにくを入れオリーブオイルで火を通す。
- ② 火が通ったら、生クリーム、牛乳とみりんを入れ、とろみがつくまで弱火で煮詰めます。
- ③ 火を止め、クリームチーズと味噌を入れ混ぜます。
- ④ 野菜はスティック状にカットしておきます。
- ⑤ ソースを温めて、生野菜をディップして食べます。

ワンポイントアドバイス

アンチョビを使わず、和風のバーニャカウダソースを作りました。お好みで味噌の量は調整してください。



すだち・ゆず味噌

人の手が紡ぎだす、
爽やかな酸味と美しい色合い。



津田農園

徳島県吉野川市美郷字右土地155-1



野菜スティック 柚子味噌バーニャカウダ風

しっかり濃い味わいの柚子味噌だったので、そのまま生野菜につけて食べるがいいとは思いましたが、その本来の良さを損なわないようにアレンジしてみました。



榎原秀和シェフ

産直農場酒場 てるや

〒553-0003 大阪府大阪市福島区福島5-11-6