

ASAHI SUPER DRY NORTH GARDEN RECIPE

(料理タイトル)

タラコディップとタラコガーリックトースト

■材料 (2人分)

タラコディップ

タラコ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ2
酒・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ2
マヨネーズ・・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ1
わさび・・・・・・・・・・・・・・・・・・少々
お好みのスティック野菜・・・・・・・・・・適量

タラコガーリックトースト

タラコ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ1
酒・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ1
オリーブオイル・・・・・・・・・・・・・・・・・・大さじ1
ニンニクすりおろし・・・・・・・・・・小さじ1
青のり・・・・・・・・・・・・・・・・・・少々
バケット・・・・・・・・・・・・・・・・・・適量

■作り方

- ①タラコディップを作ります、タラコの薄皮を取り除き酒と合わせ弱火で火入れします。
- ②①を冷やし、マヨネーズ、わさびを混ぜ合わせ野菜スティックなどを添えて完成。

- ③タラコガーリックトーストを作ります、タラコの薄皮を取り除き酒と合わせ弱火で火入れします。
- ④③を冷やし、ニンニクすりおろし、オリーブオイルと混ぜ合わせスライスしたバケットにぬりトースターで焼き上げ、青のりをふりかけ完成。

■ポイント

タラコを酒と合わせ、火を入れることで生臭みを押さえることができます。