

和風バーニャカウダー



〈材料〉 2人分

- ◎にんにく：2～3片 ^{へん} ◎牛乳：100mL ◎オリーブオイル：50mL
- ◎合わせ味噌：20g ^{みそ} ◎グラニュー糖：10g ^{とう} ◎みりん：20g
- ◎生クリーム：おおさじ2 ◎塩：少々 ◎黒胡椒：少々 ^{こしょう}
- ◎（好みで）レモン汁：少々 ^{じる} ◎冷蔵庫にある野菜 ^{れいぞうこ}

〈作り方〉

1. にんにくの皮をむき、半分に切って芯を取り除く。
2. 小鍋ににんにくと牛乳を入れ、弱火で10分ほど煮る。
3. 柔らかくなったにんにくをフォークなどでつぶす。
4. 小鍋に、味噌、グラニュー糖、みりんを入れて混ぜる。
さらに、生クリーム、つぶしたにんにく、オリーブオイルを入れ、弱火で混ぜながら温める。
5. 味を見て塩気が足りなければ、塩を入れる。
6. 黒胡椒、レモン汁で香りを整える。
7. 野菜を切り、ソースにつける。