

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^{みそ}：20g ◎グラニュー糖^{とう}：10g ◎みりん：20g

◎生クリーム：おおさじ2 ◎塩：少々 ◎黒胡椒^{こしょう}：少々

◎（お好みで）レモン汁^{じゅ}：少々 ◎冷蔵庫^{れいぞうこ}にある野菜

〈作り方〉

1. にんにくの皮をむき、半分に切って芯^{しん}を取り除く^{のぞ}。

2. 小鍋^{こなべ}ににんにくと牛乳を入れ、弱火で10分ほど煮^にる。

3. 柔らか^{やわ}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^まぜる。

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^{かお}で香りを整える。

7. 野菜を切り、ソースにつける。