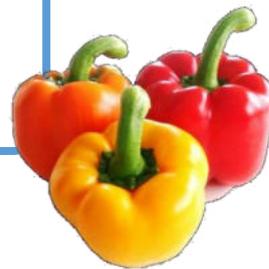


～焼きpaprikaのマリネ～



-材料 (4人分) -

パプリカ (赤・黄・オレンジ)	各1/2個
パセリ	適量
塩	適量
酢	大さじ1
オリーブオイル	大さじ1
砂糖	適宜

-作り方-

- 1) パプリカは半分に切り、ワタと種を取り除いて、グリルまたはオーブンで焼く。皮が黒くなってもOKです。皮はバーナーで炙ったり、1個丸ごと串を刺して直火で焼いてもOKです。
- 2) 1を水にとって皮を剥く。
- 3) 2の水分をしっかりとふき取ってから細切りにし、塩・酢・オリーブオイルで和える。酸味が気になるようでしたら砂糖で味を調える。
- 4) 器に盛り、パセリのみじん切りを散らす。

※常備菜として冷蔵庫で冷やしておくと便利です。

～Swan dream group～

株式会社 スワンドリーム

株式会社 I LOVE ファーム登米

リッチフィールド栗原 株式会社



TEL 0228-59-2280