



お肉にもお魚にも。彩り楽しいベジタブルソース
夏野菜のビネガーソース

対応製品名 : スリム&ライト マルチハンドブレンダー

使用部品 : チョッパー

調理時間 : 10分 (冷蔵庫で冷やす時間は除く)

材料 (作りやすい分量)

パプリカ (赤・黄)	各1/4個
	(種を取り、2cm角に切る)
きゅうり	1/2本
	(縦半分に切り種を除き、2cm幅に切る)
ミニトマト	3個 (ヘタを取り半分に切る)
にんにく	1片 (芽を取る)
しょうが	5g (皮をむきうす切り)

A

オリーブ油	大さじ2
白ワインビネガー	大さじ2
塩	小さじ1/4
黒こしょう	適量

作り方

1. チョッパーボールににんにくとしょうがを入れて高速のパルス運転を3回程し、みじん切りにする。
2. 1のチョッパーボールにパプリカ、きゅうり、ミニトマトを加え、低速のパルス運転を5回程してみじん切りにする。
3. 1、2をAとともに保存容器に入れ、全体を軽く混ぜ合わせる。冷蔵庫に入れて1時間以上冷やす。お好みで、魚や肉にかける。