



野菜や肉に特製ハーブオイルをたっぷり絡ませて

野菜のオイルフォンデュ

対応製品名 : ベジタブル スパイラルスライサー

使用部品 : ストレートチューブ、
カッティングコーン (グリーン、ブルー)

調理時間 : 20分

材料 (4人分)

にんじん	2本 (正味300g)
大根	1/5本 (正味200g)
ズッキーニ (緑・黄)	各1本 (正味300g)
マッシュルーム	100g (石づきを取り、薄切りにする)
豚ロース薄切り	300g

A

玉ねぎ	1個 (すりおろす)
水	800ml
オリーブオイル	200ml
アンチョビ	20g (粗く刻む)
ケッパー	10g
ドライトマト	15g (粗く刻む)
にんにく	2片 (芽を取り、薄切りにする)
タイム	4枝

ハーブソルト	3g
--------	----

作り方

下準備 (製品で切る野菜)

- ・ にんじん、大根は皮をむき、ストレートチューブに入る大きさに切り、両端を平らに切っておく。

1. [野菜を切る] にんじんは、ストレートチューブとグリーンのカッティングコーンでリボン状に切る。大根、ズッキーニは、ストレートチューブとブルーのカッティングコーンで波形リボン状に切る。
2. 鍋にAを入れ火にかける。沸いたらマッシュルームを入れ、火が通ったらハーブソルトで味をととのえる。
3. 皿に1、豚肉を盛る。
4. 3を2にくぐらせ、しんなりしたらマッシュルームと一緒に食べる。