



[ マニュアルモード ]

濃厚で風味豊か。野菜の味をひきたてます

## バーニャカウダソース

対応製品名 : オートクッキングブレンダー

使用部品 :

調理時間 : 40分

### 材料 (4人分)

にんにく	80g
(皮と芯を取り除きうす切りにする)	
アンチョビ	1缶 (45g)
オリーブ油	200ml

### 作り方

マニュアルモードで使用する場合は、その都度PROGRAMボタンでマニュアルの [M] を選んでからタイマー&温度設定をし、STARTボタンを押してください

1. ガラス容器に、にんにく、オリーブオイルを入れて【タイマー・25分】【ヒーター温度・中】で煮る。にんにくがやわらかくなったら、アンチョビを加えて【タイマー・5分】【ヒーター温度・中】でさらに煮る。
2. スピードダイヤルを2に合わせ、なめらかソース状になるまでかくはんする。