



ビーツとフルーツの爽やかなソースで味わうベジパスタ

ビーツソースの冷製ベジパスタ

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 (ローズ)

調理時間 : 20分

材料 (4人分)

かぶ	10個 (正味600g)
アボカド	1個 (1cm角に切る)
パルミジャーノレッジャーノ	40g (薄切りにする)

A

ビーツ	1個 (正味180g / 皮をむき、すりおろす)
紫玉ねぎ	1/2個 (すりおろす)
りんご	1/2個 (すりおろす)
おろしにんにく	小さじ1/2
白ワインビネガー	60ml
エクストラバージンオリーブオイル	大さじ3
しょうゆ	大さじ1/2
塩	3g
黒こしょう	小さじ1/4

作り方

下準備 (製品で切る野菜)

- ・ かぶは皮をむき、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] かぶは、ストレートチューブとローズのカッティングコーンでスパゲッティ状に切る。沸騰したお湯で約30秒茹で、冷ましておく。
2. ボウルにAを入れて混ぜ、1を加えてよく和える。
3. 器に盛り、アボカドとパルミジャーノレッジャーノをあしらう。