



レモンの爽やかさとバターが野菜の味を引き立てる

## レモンバター鍋

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 (ブラック)

調理時間 : 35分

### 材料 (4人分)

大根	1/2本 (正味500g)
にんじん	3本 (正味300g)
牡蠣	16個
にんにく	2片 (芽を取り、薄切りにする)
バター	40g
白ワイン	大さじ3
水	1L

### A

カリフラワー	8房 (正味150g) (薄切りにする)
しめじ	100g (石づきを取り、ほぐす)
塩	5g
黒こしょう	小さじ1/4

### B

レモン	1/4個 (薄切りにする)
バター	10g

### 〈トッピング〉

サワークリーム	適宜
粒マスタード	適宜

### 作り方

#### 下準備 (製品で切る野菜)

- ・ 大根、にんじんは皮をむき、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] 大根、にんじんはストレートチューブとブラックのカッティングコーンでワイドスパゲッティ状に切る。
2. 鍋にバター、にんにくを入れ、弱火で熱し、香りが出たら牡蠣を焼き、白ワインを入れる。牡蠣はいったん取り出しておく。
3. 2に水を入れ、沸騰したら1、Aを入れひと煮立ちさせる。
4. 3に2を戻し、Bを入れる。お好みでサワークリーム、粒マスタードをスープに溶かして食べる。