

Aubergines grillées à la Provençale なす焼きプロヴァンス風



(株)オリーブドゥリュック
Luc DOUMENGE

材料

なす	2 個
グリーン/ブラックオリーブ、 セミドライトマト	各 30g
プロヴァンスソース	
にんにくペースト	3g
ブーケプロヴァンサル バジリコペースト ペーストロッソ タップナード	3g いずれか一種類
オリーブオイル EXV	20cc



プロヴァンスソース



いずれか一種類

作り方

1. なすをオーブンで焼く。300℃（大・中サイズ）15分（小サイズ）10～12分



2. 1の皮をおく。



3. オリーブ、セミドライトマトはみじん切りにする。

4. プロヴァンスソースを作る。にんにくペーストとお好みのペースト（ブーケプロヴァンサル、バジリコペースト、ペーストロッソ、タブナード）とオリーブオイルと混ぜる。

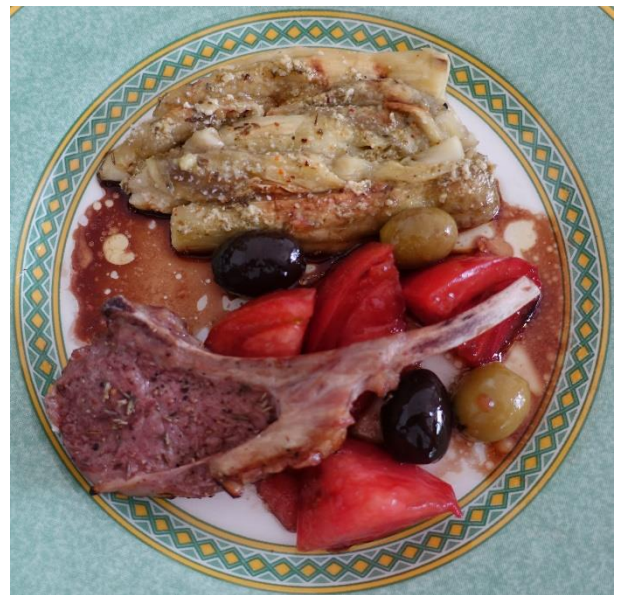


5. 2に3をかけ、さらに4のプロヴァンスソースをかける。



6. 5にパルメザンチーズをかける。

*肉料理、魚料理など料理の付け合わせに



ビーフステーキ
なすのグリル添え

子羊のグリエ
なすプロヴァンス風
トマトとオリーブ