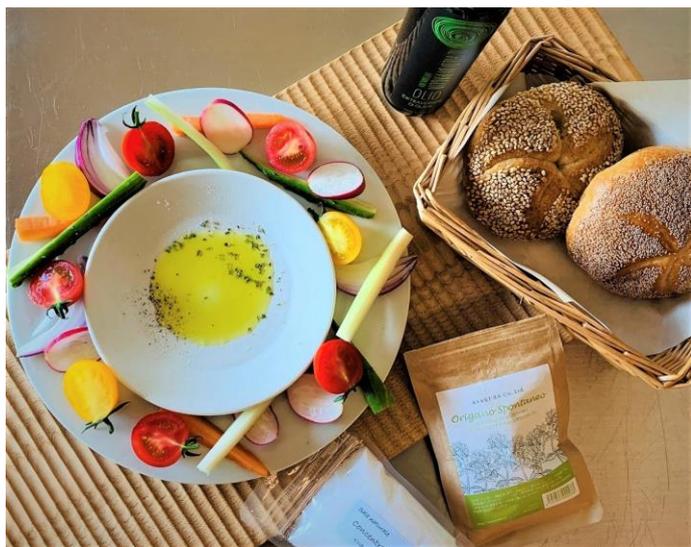




Pincimonio

ピンチモーニオ（生野菜のフィンガーサラダ）



【材料】

お好きな生野菜（リーフ系以外）	適宜
（にんじん、ミニトマト、セロリ、紫玉ねぎ、ラディッシュ、きゅうりなど）	
アサクラ EVO	適宜
コンチェントラートデルマーレ	少々
（アサクラお勧めお塩）	
野生のオレガノ	少々
黒コショウ	少々

アサクラ CHANNEL ライブクッキング vol.60 より

【作り方】

- 1) 野菜はよく洗って水を切る
- 2) 指でつまんで食べやすい大きさにカットする
- 3) 皿に自由にもりつける
- 4) ソースはアサクラ EVO をお皿に注ぎ、コンチェント少々、野生のオレガノ、黒コショウなどお好みのものをくわえる
- 5) オイルソースに野菜をつけていただく

※野菜は冷蔵庫で冷やしたものを使用すると暑い時はよりおいしい