

RECIPE CARD



長ねぎのヴィナグレ

ブイヨンでことこと煮込んだ長ねぎを、さっぱりヴィナグレでマリネしたサイドディッシュ。
冷蔵庫で1週間ほどストックできるので、作り置きおかずにも使えます！
キリッと直線的な酸味は、野菜のマリネや淡泊な料理の引き締めにおすすめです。



INGREDIENTS

2人分 

- ・長ねぎ … 2本
- ・A：コンソメ … 1個
- ・A：水 … 200cc
- ・パセリ … 適宜（みじん切り）
- ・B：ヴィナグレクララーロ … 大さじ3
- ・B：オリーブオイル … 大さじ3
- ・B：砂糖 … 大さじ1
- ・B：ニンニク … 1片（みじん切り）
- ・B：粒胡椒… 15粒



INSTRUCTIONS

01. 長ねぎを食べやすい大きさにカットし、鍋に並べる。
A を注いで弱火で20分煮、火を止めてそのまま室温までさます。
02. B を混ぜる。
03. (01)の汁気を軽くきって(02)に加え、常温で30分以上マリネする。

こちらの商品を使用したレシピ 

