

夏の宝山の焼ネギ アンチョビガーリック添え



材料: 2人分

夏の宝山ネギ 1本
 オリーブ油 適量
 バジル (チップ) 少々
 コショウ 少々

アンチョビ	市販のアンチョビソース 大1 生クリーム 大2 ニンニク 2片 オリーブ油 大3
ガーリック	



1. ネギを約5cm間隔にぶつ切りにする。



2. ニンニクをみじん切りにする。



3. 鍋を弱火にかけて、オリーブ油を入れて、ニンニクを炒める。



4. 3にアンチョビソースを加えて混ぜ合わせたら、生クリームも加えて水分がとぶまでかき混ぜる。



アンチョビソース↑



5. フライパンを中火にかけて、オリーブ油をひいたらネギを入れ、コショウをふりかけながら全体に焦げ目がつくまで焼く。

6. 5をお皿に盛りつけて、4を添え、仕上げにバジルをふりかける。

*焦げ目をみながら火加減を調節して下さい。