

YOKO DESIGN KITCHEN

Marinated Rosted Paprika

ローストパプリカのマリネ

冷蔵庫で1週間ほど保存が可能なので、まとめて作っておくと便利です。気分に応じてレッドワインビネガーの代わりに、レモンやバルサミコ酢を使っても美味しいです。その場合は分量を好みで調節してください。



Ingredients

4人分

3個	パプリカ
1 T	オリーブオイル
1-2 t	レッドワインビネガー (レモン、バルサミコ酢)
1/2 - 1片	ニンニク、すりおろす あら塩・コーシャソルト
-Option-	
1 T	ケッパー
数枚	アンチョビ、刻む パセリやバジル

Preparation

1. パプリカをローストする：
パプリカを耐熱容器に並べ、プロイラーやトースターの下で、焼きなすを作る要領で全体を焦がす。蓋をして（もしくはビニール・紙袋に入れて）15分ほど蒸す。
2. パプリカの薄皮と芯、種を取って、好みの大きさに裂く（旨味がなくなるので、水で洗わない）。
3. 2にオリーブオイル、ビネガー、ニンニクを加え、塩で味付けする。好みでオプションの材料を加える。室温でサーブする。

YOKODESIGN.com

Instagram.com/YokoDesignKitchen

Facebook.com/YokoDesignKitchen