

# GABAN®

## 焼きなすとサワークリームのディップ



パーティメニューやおつまみにぴったりのディップ。  
サワークリームの酸味とガーリックの香りはなすにぴったり！

### 材料 (4人分)

- なす…80g
- サワークリーム…35g
- GABAN® ガーリックパウダー…0.5g
- GABAN® セイジみじん切り…0.2g
- GABAN® ホワイトペッパー荒挽…0.1g
- 塩…少々
- 食パン(12枚切り)…2~3枚
- GABAN® ピンクペッパー…1g
- セルフィーユ…適量

### レシピ (所要時間 : 30分)

- ① なすは皮目に少し切り込みを入れて網焼きし、中身をスプーンで取り出す。
- ② フードプロセッサーに①、サワークリーム、ガーリックパウダー、セイジみじん切りを入れて攪拌し、塩・ホワイトペッパー荒挽で味を調える。
- ③ 食パンはミミを切り、1枚を4等分に切り、トーストしておく。
- ④ 器に②、③を盛りつけ、ピンクペッパーを散らし、セルフィーユを飾る。