

GABAN®

焼きなすの生ハム巻き 粒マスタードドレッシング



マスタードドレッシングを合わせたおしゃれな前菜。
どんな素材にも合う万能ドレッシングなので重宝します。



🍷 材料 (4人分)

なす…100g
生ハム…20g

POMMERY® マスタード…5g
りんご酢…7.5ml
CALIFORNIA OLIVE RANCH
オリーブオイルEXバージン…22.5ml
塩…少々

GABAN® フライドガーリック…2g
GABAN® トーステッドオニオン…6g
GABAN® パセリみじん切り…0.5g

🍲 レシピ (所要時間 : 30分)

- ① フライドガーリック、トーステッドオニオンは細かく砕き、パセリと混ぜる。
- ② ボウルにポメリーマスタード、りんご酢を入れて混ぜ、オリーブオイルEXを垂らしながら加えて混ぜ、塩で味を調える。
- ③ なすは皮ごと網焼きにし、中まで火が通ったら皮を剥き粗熱を取る。
- ④ ③を長さ4cmの拍子木切りにし、生ハムで巻く。
- ⑤ 器に④を盛りつけ、②をかけ、①を散らす。