

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 ガーリック	[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



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を添えて、仕上げにバジルをふりかける。