\ Let's cook! /

作った写真を
はり付けてみよう

料理名

コメント

材料：4〜5人分

- 熟成オリーブ：200g（種なし）
- アンチョビ：50g
- ケッパー：30g
- ガーリック：2片（みじん切り）
- エキストラバージンオリーブオイル：大さじ3
- エイジドバルサミコ酢：大さじ1
- フレッシュパセリ：小束（みじん切り）
- 塩、黒胡椒：適量

作り方

1. オリーブ、アンチョビ、ケッパー、ガーリックをフードプロセッサーで粗くミックスする。
2. オリーブオイルとバルサミコ酢を加えて滑らかになるまでさらに混ぜる。
3. ミックスにパセリを加え、塩と黒胡椒で味を調える。
4. フレッシュなクラッカーに添えて提供。