

野菜のグリル ミルフィーユ仕立て

使用商品

ハインツ 3kg デミグラスソース シェフグランデ



材料

- 20g ナス
- 15g カブ
- 15g ズッキーニ
- 各20g パプリカ (赤・黄)
- 40g ハインツ デミグラスソース
シェフグランデ
- 適量 スプラウト
- 適量 パルミジャーノパウダー
- 適量 塩
- 適量 芽キャベツ

作り方

- 野菜はスライスし、塩水につけてアクを抜いておく。
- 水気を切った①の野菜をグリルパンで焼く。
- セルクル型に②をパルミジャーノパウダーを挟みながら重ねていく。
- 170°Cのオーブンで5~8分かけて焼き上げる。
- 器に温めたハインツ デミグラスソース
シェフグランデと④を盛り、グリルした芽キャベツを添え、仕上げにスプラウトを飾る。

備考

色鮮やかに仕上げた野菜のミルフィーユ仕立て、デミグラスソースとグリルした野菜で満足度アップの一皿。