

HEINZ

ESTD 1869

ブラックオリーブ ディップソース

10 人前

使用商品

ハインツ 1,500g ベルジアンフリッツ

材料

- 200g ライブオリーブ
- 80g EXVオリーブオイル
- 4g にんにく
- 15g アンチョビペースト
- 1/2本 鷹の爪
- 50g ゆで卵
- 適量 パセリ
- 2kg ハインツ ベルジアンフリッツ

作り方

1. ミキサーにライブオリーブ、EXVオリーブオイル、にんにく、アンチョビペースト、鷹の爪を加え回す。
2. ①に刻んだゆで卵を加える。
3. ハインツ ベルジアンフリッツを油で揚げ、ソースと共に盛り付け、仕上げに刻んだパセリを飾る。

