

トンナートソース

10 人前

使用商品

ハインツ 355ml ワインビネガー
ハインツ 1,500g ベルジアンフリッツ

材料

- 300g ツナ缶（水煮）
- 300g ハインツ ワインビネガー
- 2個 卵黄（茹でたもの）
- 30g EXVオリーブオイル
- 70g マヨネーズ
- 20g ケーパー
- 2kg ハインツ ベルジアンフリッツ

作り方

1. ミキサーに水気を切ったツナ、ハインツ ワインビネガー、卵黄（茹でたもの）、EXVオリーブオイル、マヨネーズ、ケーパーを加え回す。
2. 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る。
仕上げにケーパー（分量外）を飾る。

