

# ★うに風味のバーニャカウダソース



うに風味のバーニャカウダソース

## 使用商品: うに魚醤

### 材料(1人分)

- ・「うに魚醤」 大さじ1
- ・オリーブオイル 大さじ2
- ・生クリーム 75ml
- ・野菜(セロリ、プチトマト、パプリカ、カブ等) 適量

### 作り方

1. 鍋にうに魚醤、オリーブオイルを入れ弱火で温める。
2. 1に生クリームを少しずつくわえながら、ホイッパーで混ぜ乳化させる。
3. もったりしたら出来上がり。  
バーニャカウダポットにうつし、野菜をつけていただく。

## POINT

アンチョビの代わりにうに魚醤をつかった和風のバーニャカウダソース



フード  
コーディネーター  
渡邊未央