



# SHERATON

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ



レシピ考案者/  
横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ  
フレンチ「バイ・ビュー」 鈴木 時生

## じゃがいもと秋ナスの 洋風揚げ浸し バジル風味

調理時間: **10分**



※写真はイメージです。

じゃがいも



+

使ったのは  
この商品



# じゃがいもと秋ナスの洋風揚げ浸し バジル風味

## 【材料/4人分】

水	200cc
チキンコンソメ顆粒	2g
白ワイン	20cc
しょうがすりおろし	3g
にんにくすりおろし	1g
醤油	5cc
キューピー Italiante バジルソース	25g
鷹の爪輪切り	1/2本分
じゃがいも	2個
なす	2本
バジルの葉	4枚
塩	適量

## 【作り方】

- ①じゃがいも3mm程、なす5mm程にそれぞれ輪切りにする。弱火でじゃがいもを竹串がスッと入るようになるまで揚げ、180℃に温度を上げなすを揚げる。
- ②揚げたらそれぞれ下味程度に軽く塩を振っておく。
- ③鍋に「キューピー Italiante バジルソース」以外の調味料を入れ、一度沸かす。
- ④タッパーなどの保存容器に野菜を入れ、調味液、「キューピー Italiante バジルソース」を回し入れ、バジルの葉と一緒に一晩置き、味と香りを移す。
- ⑤お皿に盛り付けて完成。