



ホワイトベース(にんにく風味)簡単美味レシピ



もみ込んで



やみつき胡瓜

<材料(2人分)>

きゅうり 200g

調味料

ホワイトベース(にんにく風味) 50g

<作り方>

ごま油 5g

- ①きゅうりはたたいて手で割る。
- ②①にホワイトベース(にんにく風味)をもみ込み、30分置く。
- ③②に、ごま油を混ぜる。

スタミナ山芋

<材料(2人分)>

山芋 200g

調味料

ホワイトベース(にんにく風味) 50g

<作り方>

- ①山芋は、短冊にカットする。
- ②①にホワイトベース(にんにく風味)を混ぜ、30分置く。

マヨネーズと混ぜて



海老とアボカドのガーリックマヨネーズ和え

<材料(1人分)>

ポイル海老 40g

アボカド 40g

レモン果汁 適量

調味料

ホワイトベース(にんにく風味) 10g

マヨネーズ 10g

<作り方>

- ①アボカドをダイス状にカットし、レモン汁をかける。
- ②ホワイトベース(にんにく風味)とマヨネーズを混ぜる。
- ③ポイル海老と①と②を混ぜ合わせる。

ごはん混ぜて



コクうま卵かけごはん

<材料(1人分)>

ごはん 150g

卵(出来れば卵黄のみ) 1個

刻み昆布 1g

調味料

ホワイトベース(にんにく風味) 20g

<作り方>

- ①ご飯を盛り付け、真ん中にくぼみを作る。
- ②くぼみに卵黄をのせ、まわりに刻み昆布をちらす。
- ③ホワイトベース(にんにく風味)をかける。

ご注文はこちらから

☎ 0120-871-314
<http://www.kawakami.co.jp>