



かぶらのオイルがけ

ジェノベーゼソースを思わせる美しいグリーンソース。昆布粉とオリーブオイルを合わせるだけです。色々なお野菜や蒸し鶏、白身魚のソースにもお使いいただけます。

材料（2人前）

粉だし（昆布） 小さじ1

オリーブオイル 大さじ3

かぶら 中1つ（約150g）

作り方

- 1 かぶらを半分に切り、12等分する
※無農薬の時は皮は剥かずに、そのまま
- 2 粉だし（昆布）とオリーブオイルを合わせてよく混ぜる
- 3 京かぶらに②のオイルをかけて出来上がり（お好みでお酢を合わせてドレッシングにも）

このレシピで使った商品



粉だし（昆布）