

# パプリカのグリル

## ～香味ドレッシング和え～

\*作り方\*

- A {
- パプリカ 大2個 (500g)
  - オリーブ油 大さじ1杯
  - レモン汁 大さじ1杯
  - おろしにんにく 小さじ1/4杯
  - 塩 小さじ 1/3杯
  - コショウ 少々
  - ドライバジル 小さじ1/2杯  
(パセリのみじん切りでも可)



～作り方～

1. パプリカは半分に切り種をとる
2. トースターで5分～8分位焼く
3. 焦げ目が付いたら皮を剥き食べやすい大きさに切る
4. ボウルにAの材料を合せ、ドレッシングを作る
5. 4にパプリカを入れ絡めて冷やす
6. 器に盛って出来上がり♪

