

# インカのめざめのアヒージョ



## < 材料 >

◎インカのめざめ…300g  
バジル…適量  
にんにく…1片 鷹の爪…1本  
オリーブオイル…150ml位  
塩…少々 コショウ…お好みで

## < 作り方 >

- ※インカのめざめは解凍しておく。
1. 鍋にオリーブオイル、ニンニク(薄切り) 鷹の爪を入れ弱火にかける。
  2. にんにくの香りが出てきたらバジル、塩、インカのめざめを入れ弱火のまま8～10分加熱する。
  3. 器に盛り、好みでコショウを振って完成。



イースタンフーズ株式会社