

バーベキューソース



材料（4人分）

りんご	65 g
玉ねぎ	40 g
土しょうが	4 g
にんにく	2 g
パセリ	適量
さとう	12 g（大さじ1と小さじ1）
酒	16 g（大さじ1）
濃口しょうゆ	24 g（大さじ1と小さじ1）

冬が旬の生のりんごを使ったソースです。

給食では、揚げた魚にかけて「魚のバーベキューソース」として登場します。

にんにくのきいた濃厚な味のソースなので、焼いたお肉にかけてもおいしいです。

ゆでたブロッコリーなどにもよくあいます。

作り方

1. りんご・玉ねぎ・土しょうが・にんにくはすりおろす。
パセリはみじん切りにする。
2. さとう・酒・しょうゆを煮立て、りんご・玉ねぎ・しょうが・パセリ・にんにくを加えてソースを作る。

*調理のポイント

☆焦げやすく、水分も少ないので火力に注意しながら加熱します。

