


# 筍の洋風バジル漬け

## 材料

水煮筍 200g  
オリーブオイル 大さじ2  
バジル(乾燥) 小さじ 1/2  
顆粒コンソメ 小さじ1  
酢 大さじ1  
ニンニクチューブ 3センチくらい  
塩 小さじ 1/2  
鷹の爪 1本



## 作り方

- 1  筍は半月切りし、全ての材料と、混ぜ合わせる

- 2 冷蔵庫に入れ、1時間以降が食べ頃です

- 3  バジルとニンニクの香りでとっても美味しい

## コツ・ポイント

鷹の爪の辛みが移るには時間がかかるので、すぐに辛みが欲しいときは鷹の爪を細かく刻んで加えると良いです