

蒸し鶏や豚しゃぶのソースとしても使っても、さっぱりと美味しい♪

# なすのラビゴット風ソースかけ

## 材料（4人分）

なす	4個
パプリカ（赤）	1/2個
いんげん	40 g
卵	1個
油	大さじ1



## 〈ラビゴット風ソース〉

玉ねぎ	1/2個
ピーマン	1/2個
ズッキーニ	1/2本
トマト	1個
バター	8 g
酢	大さじ 1 ~
オリーブ油	50ml
塩こしょう	適量

## Point !

ラビゴット風ソースは、  
りんご酢で作っても美味しいです♪  
また、酢を多めにして酸味を強く出しても、  
さっぱりと美味しくいただけます！

## 作り方

1. なすは皮をむいてヘタを取り、縦4つ割りにして水にさらした後、水気を切っておく。
2. パプリカは5 mm角に切り、1と一緒に油で炒める。
3. いんげんを茹でて、2 cmくらいの長さに切る。
4. 卵は固く茹でて、5 mm角に切る。
5. 皿に、2・3を盛り付ける。
6. 玉ねぎ、ピーマン、ズッキーニをみじん切りにして、バターで炒める。
7. トマトを湯むきして、5mm角に切る。
8. ボウルに6・7を入れ、酢、オリーブ油、塩こしょうを混ぜ合わせる。  
(ラビゴット風ソースの完成！)
9. 5に8のラビゴット風ソースをかけ、最後に4の茹で卵をのせて完成。