



【材料】（4人分）

ピーマン	4個	
赤・黄ピーマン	各2個	
なす	4個	
A	おろしにんにく	少量
	マスタード	小さじ1.5
	赤ワインビネガー	大さじ2
	オリーブオイル	大さじ4
	塩・こしょう	少々
揚げ油	適量	

【作り方】

- ① Aを混ぜ合わせておく。
- ② ピーマン、赤・黄ピーマンは種を取って乱切りに、なすは食べやすく切る。
- ③ 中温の油で②を素揚げし、熱いうちに①に漬け込む。
- ④ 器に盛って、バジルをあしらう。