

白オクラのグリル オリーブオイルがけバジル風味

～白オクラ料理～

(約6～8人分)



■材料

白オクラ	15本・・・縦1/2にカットする
オリーブオイル	60cc
バジル	3枝分(みじん切りにしオリーブオイルに漬ける)
塩	適宜
パルミジャーノレッジャーノ	50g・・・すりおろす

■作り方

- ① オリーブオイルにバジルと塩を混ぜておく
- ② 白オクラは洗って額をきれいにし、グリルで焼く
- ③ 熱いうちに①をかけ、チーズをふって頂く