

## パプリカのマリネ

材料) 2人分

パプリカ 2個大きめのもの 色違いで用意しても綺麗です。

米酢もしくはバルサミコ酢大匙 1

オリーブオイル大匙 1

ニンニク 1かけ

塩 小さじ 1/2

イタリアンパセリ 適量

ブラックペッパー 適量



作り方)

1. 200度に余熱されたオーブンにパプリカを丸ごと入れ、途中裏返しながらかけて焼く。バットなどに移し、冷めるまで置く。
2. ニンニクはみじん切り、イタリアンパセリは軸から葉を取り、粗く刻む。
3. 1が冷めたら軸を取り、中の種を出して薄皮をめくり、食べやすい大きさにさく。汁気は取って置く。
4. ボウルにパプリカの汁気をザルなどでこして入れ、お酢、オリーブオイル、塩、ニンニク、イタリアンパセリ、ブラックペッパーを加えてよく混ぜ、3を入れて和え、冷蔵庫でしっかり冷やす。
5. 器に盛り、汁気を注ぐ。