

さっぱり風味の

ブラジルでは定番のソース
ブラジルでは

「**モーリョ・デ・ヴィナグレッツ**」と呼ばれ、
食卓に欠かせない万能調味料！
特に食欲がなくなる
夏の暑い時期にもおすすめです。



作り方は簡単！



たまねぎ、トマト、にんにく、パセリ、セロリなどを
みじん切りにして混ぜ合わせ、塩を振り、ビネガー、水、オリーブオイルで
味付け。酢と水は1：2を基本に、野菜が少しひたる程度に味をみながら
調整し、出来たら味がなじむように冷蔵庫で少し寝かせます。

★他にもピーマンやパプリカ、キュウリなど、
家にある野菜を使ってお楽しみください！



お肉だけでなく
お魚料理とも相性抜群！
是非作ってみてください！