

# 秋野菜の グリルサラダ

## 【作り方】

- (1) 茄子は縦半分にして斜め薄切りにする。  
れんこんは5mmの輪切りにする。
- (2) パプリカ、栗かぼちゃはひと口大に切る。
- (3) ししとうに切り込みを入れる。パセリはみじん切りにする。
- (4) 野菜にオリーブオイルをまぶして塩をふり、しっかりと熱したグリルパンで両面を焼いて皿に盛る。
- (5) パセリ、粗挽きこしょうをふる。



コリヌ ド ラギュ シャルドネ  
COLLINES DE LAGUILLOU  
CHARDONNAY

FRANCE   
750ml

南仏から来た完全シャルドネの  
ワインです。白いトロピカルフ  
ルーツの香り、黄桃、パイナッ  
プル、マンゴーのフレーバーが  
口いっぱいに広がります。

## 材料 (4人分)

- ・茄子 2本
- ・れんこん 5cm
- ・パプリカ赤 1/2個
- ・ししとう 8本
- ・栗かぼちゃ 1/6個
- ・パセリ 大さじ2
- ・オリーブオイル 適量
- ・塩 少々
- ・粗挽きこしょう 少々

