体にやさしいレシピ

アヒージョ風ホットサラダ

副菜



安芸地区地域活動栄養士会さんより提供レシピ

材料(4人分)

ツナ缶・・・・・・・・小 l 缶 (70g) ミニトマト・・・・・・・8個 ピーマン・・・・・3個 冷凍ブロッコリー・・・・・・6房 オリーブ油・・・・・・大さじ l おろしにんにくチューブ・・ l cm程度 塩・・・・・・・・・・・・・・・・・少々

下準備

- □ ツナ缶・・・・・油を切っておく。
- □ ミニトマト・・・・ヘタを取って、洗っておく。
- ♪ ピーマン・・・・ヘタと種を取って、乱切りにする。

作り方

- ボウルにツナ以外の 材料、調味料を入れる。
- ② ラップをふんわりかけて600W4分、電子レンジで加熱する。
- ※加熱後、冷凍ブロッコリーが 大きいときはキッチンばさみで 切る。
- ③ 油を切ったツナを②に 入れ混ぜる。そのまま味が なじむまでしばらく置き、 器に盛り付ける。

ポイント

- □ アヒージョとはオリーブ油とにんにくで食材を煮るスペイン料理です。
- □ ボウルに材料、調味料を入れて電子レンジで加熱するだけで、かんたんに野菜とたんぱく質を摂ることができます。

【1人分の栄養価】 ※1人分の野菜摂取量は60gです

エンハン	たノパノ所	1112 HH	ᄔᆜᇈᇫᆝᇫᆘᄱ	<u> ተጠት</u> ነ	412/41	ŅιL	A 144 641 644	IF A
エネルキー	たんぱく質	脂質	炭水化物	カリウム	カルシウム	鉄	食物繊維	塩 分
92kcal	4.6 g	$7.0\mathbf{g}$	4.2g	233 mg	16mg	0.5mg	1.8 g	$0.3\mathbf{g}$