



よこすか野菜
応援隊直伝！

コリンキーのオリーブオイル炒め



材料 (3人分)

コリンキー (黄色)	中玉 1/2個
オリーブオイル	少々
塩	少々
コショウ	少々

作り方 (所要時間: 約 10 分)

- 1 コリンキーをよく洗い、皮を剥いて食べやすい大きさに切る。
- 2 フライパンを温めてオリーブオイルを引き、1のコリンキーを焼き色が付くまで焼く。
- 3 塩コショウで味をつけ、皿に盛って出来上がり。

Point

味の淡白なコリンキーは、調味料での味付けがポイント。
カロチン豊富なコリンキーをたっぷり召し上がれ！