

## 【ババガヌーシュ】

### 材料 ( 2 ~ 3 人分 )

焼きナス                    . . . 200 ~ 250 g ( ベーシックなすのオーブン焼き or 炭火焼なす )  
タヒニ                    . . . 25 g  
レモンの搾り汁           . . . 約 10 g  
Exv オリーブオイル . . . 約 10 g  
ベイクドにんにく       . . . 25 g  
自然海塩                   . . . 小さじ 1/2

### つくり方

- 1 材料すべてをスティックブレンダーでクリーミー状になるまで攪拌する。味見してお好みの味になるようにレモン・Exv オリーブオイル・塩を調整してできあがり。

### ワンポイントアドバイス

- 冷蔵庫保管にて 2 ~ 3 日以内で食べ切るように！その際、異物混入しないように留意ください。
- ババガヌーシュには、トッピングとして BBQ ソルト、ザータル、イタリアンパセリのみじん切り、Exv オリーブオイルをお好みで合わせるのも◎