

簡単！お手軽！モッフルレシピ！ **Moffle**®

【ガーリック風味サラダ】 手軽でスタンダード、プレーンモッフル！



材 料

- オリジナルモッフル 1 個
- 市販の切りもち・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1 + 1/2 個
- にんにく・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 適量
- バージンオリーブオイル・・・・・・・・・・ 少々
- サラダ
- キュウリ・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1 本
- フルーツマト (1/8 カット)・・・・・・・・・・ 3 個
- 黒オリーブ (1/2 カット)・・・・・・・・・・ 8 個
- セロリ・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1/3 本
- レッドオニオン・・・・・・・・・・・・・・・・ 1/4 個
- バジルの葉・・・・・・・・・・・・・・・・ 3～4 枚

作 り 方

- 1 スライスしたにんにくを油で炒めてガーリックチップを作り細かくくだく。
- 2 予熱完了したオリジナルモッフルプレートに切り餅を 1 個と 1/2 個をいっしょにのせて 1 を上にまぶす。
- 3 ふたをして 5～6 分焼く。
- 4 焼きあがったモッフルを適当な大きさにカットして、ボウルの中でサラダと混ぜ合わせる。