

キョボール（ソース）

材料：なす（3本）、パプリカ（3個）、にんにく（2片）、パセリ（1束）、サラダ油（大さじ2－3杯）、塩（少々）

作り方：なすとパプリカを丸ごとオーブントースターで焼き目がしっかりつくまで焼きます。焼いたらしばらく冷やしてから皮を剥きます。

3－4 c mの大きさに切っておきます。

大きいボールにパセリ、にんにくのみじん切り、切ったなすとパプリカ、塩とサラダ油を入れて、ブレンダーでペースト状になるまで混ぜます。

焼いたパンにバターを塗って、上にのせるとなお美味しいです！