

フードプロセッサーは、ハンバーグ・餃子・すり身・パン作り・大根おろしなどで活用できるのはもちろんのこと、冷蔵庫のなかにある「余りもの」を上手につかって「作りおきメニュー」を作ることも可能！  
また、調理途中で一回一回ワークボールを洗わなくとも、あえて「リメイク」を楽しむこともできます

今回のリニューアルにあたり、以前よりクイジナートのフードプロセッサを活用して、とびっきりのデリを提供している東京南青山のジューススタンドバー「バブルス」が、おうちの冷蔵庫にある材料で簡単につくれるレシピを開発！

コラボレシピは、フードプロセッサー L (DLC192J) で調理。  
アタッチメントは「メタルブレード」を使用しています。



## Cuisinart × BUBBLES コラボレシピ

### Recipe 1

### トマトと玉ねぎのマリネ 前菜やサラダ。焼いた鶏肉の味付け。冷製パスタソースにも。

#### 材料

- ① トマト 1個 (約150g)
- ② 玉ねぎ 50g (1/5個)
- ③ オリーブオイル 15g (大さじ1)
- ④ 塩 1g (小さじ1/3)
- ⑤ こしょう 少々

#### 作り方

全ての材料をCuisinartフードプロセッサーに入れ、「PULSE」で5～8回攪拌する。  
トマトやレタスの上に盛り付ける。  
(そのまま食べてもOK)



※下に盛り付けたトマトは材料外。

#### ➡リメイク！【自家製サルサソース】

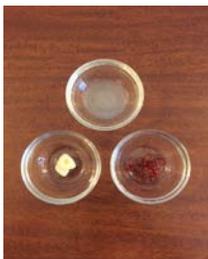
トルティーヤなどのディップソースに。ひき肉を加えてタコスミートに。

#### 材料

- ① Recipe 1の「玉ねぎのマリネ」全量
- ② レモン汁 5g (小さじ1)
- ③ にんにく 1g (小さじ1/2)
- ④ 鷹の爪 0.5g (ふたつまみ程度)

#### 作り方

全ての材料をCuisinartフードプロセッサーに入れ、なめらかになるまで攪拌する。



#### ➡リメイク！【トマトとサバ缶のブルスケッタ】

お酒のおつまみに。ホームパーティーの一品に。

#### 材料

- ① Recipe 1の「玉ねぎのマリネ」全量
- ② サバ缶 1缶
- ③ クラッカー or バケット 適量

#### 作り方

- ・完成したトマトと玉ねぎのマリネをボールに移し、サバ缶を加え、つぶしながら混ぜ合わせる。
- ・クラッカーまたはスライスしたバケットに盛り付ける。



材料

- |                     |                  |
|---------------------|------------------|
| ① キャベツ 40g (約2枚)    | ④ 酢 5g (小さじ1)    |
| ② 人参 30g (約1/3本)    | ⑤ 砂糖 2g (小さじ2/3) |
| ③ マヨネーズ 15g (大さじ2弱) | ⑥ 塩 少々           |
|                     | ⑦ こしょう 少々        |

作り方

全ての材料をCuisinartフードプロセッサーに入れ、「PULSE」で5~8回攪拌する。



⇒コールスローを盛り付けたあと、ワークボール側面の残りを洗わずにもう一品！

【自家製ごまドレッシング】

サラダのドレッシングや豚しゃぶのつけダレに。豆板醤を加えてバンバンジーのタレにも。

材料

- |                      |
|----------------------|
| ① 白いりごま 20g (大さじ2強)  |
| ② マヨネーズ 20g (大さじ2強)  |
| ③ オリーブオイル 30g (大さじ2) |

作り方

1で使用したワークボールを洗わず材料を全て入れ、なめらかになるまで攪拌する。(3~5分程度)



⇒リメイク！【ザワークラウト風】

ホットドッグやサンドイッチに。そのままおつまみとして。

作り方 コールスローをボールに移し、粒マスタード・大さじ1を加えてよく混ぜる。

## BUBBLES



バブルスのデリでは、クイジナートのフードプロセッサーが活躍中！

“働く人々を健康に”をコンセプトに、搾りたてのジュースを提供するジューススタンド『BUBBLES』。

朝は仕事前にスムージーを朝食として。

昼はコールドプレスジュースで栄養補給。

夜はフルーツカクテルやクラフトビールで1日のリラックスに。

旬のフルーツや野菜を通して四季の移り変わりを楽しむことができるお店。

東京都港区南青山1-3-27長谷川ビル1F ☎03-6434-0480