





クレスポ

オリーブのマリネ

タバスのメニューが簡単に美味しく出来ます。

作り方 / How to cook

- ① サンドライドマトをザク切りにする。
- ② ボウルにグリーンオリーブホールと他の材料を加えて混ぜ、味がなじむまでおく。

 クイック
メニュー


オリーブのピンチョス

おつまみによく合うものをピックに刺し、塩味、辛味、酸味が一度に楽しめます。

主材料 / Ingredients



「クレスポ」
グリーンオリーブホール



「ラ・エストレラ」
エキストラバージン
オリーブオイル



「キューネ」
白ワインビネガー



「ギア」
サンドライドマト
オイル漬け

漬したにんにく、赤唐辛子のみじん切り