

ソースとマリネード SAUCES AND MARINADES

野菜・肉・魚のソース VEGETABLE, MEAT, AND FISH SAUCES

ホワイト・ソース	WHITE SAUCE	535
チーズ・ソース	CHEESE SAUCE	535
キューカンバー・ソース	CUCUMBER SAUCE	536
カレー・ソース	CURRY SAUCE	536
ディル・ソース	DILL SAUCE	536
エッグ・ソース	EGG SAUCE	537
マッシュルーム・ソース	MUSHROOM SAUCE	537
ミント・ソース	MINT SAUCE	537
ピメント・ソース	PIMIENTO SAUCE	538
レッド・ソース	RED SAUCE	538
シー・フード・ソース	SEA FOOD SAUCE	538
ピメント・ソース	PIMIENTO SAUCE	538
チーズ・ソース	CHEESE SAUCE	540
クリール・ソース	CREOLE SAUCE	540
ハランダイズ・ソース	HOLLANDAISE SAUCE	539
キューカンバー・ハランダイズ	CUCUMBER HOLLANDAISE	539
ロウジィ・ハランダイズ	ROSY HOLLANDAISE	539
カリフォルニア・ハランダイズ	CALIFORNIA HOLLANDAISE	540
エッグ・ドレッシング・フォー・ヴェジタブル	EGG DRESSING FOR VEGETABLES	541
ポピー・シード・ソース	POPPY SEED SAUCE	541
アイリッシュ・バター・ソース	IRISH BUTTER SAUCE	542
グリーン・ソース	GREEN SAUCE	542
ブロイルド・マヨネーズ	BROILED MAYONNAISE	542
ハット・サウザンド・アイランド・ドレッシング	HOT THOUSAND ISLAND DRESSING	543
ドラウン・バター・ソース	DRAWN BUTTER SAUCE	543
ポロネイズ・ソース	POLONAISE SAUCE	544
スイート・アンド・サワー・ソース	SWEET AND SOUR SAUCE	544
クラム・ソース	CRUMB SAUCE	545
ベイスティング・ソース	BASTING SAUCE	545
ハット・ソース	HOT SAUCE	545
ハット・マスタード・ソース	HOT MUSTARD SAUCE	546

チャイニーズ・マスタード	CHINESE MUSTARD	546
マスタード・バター	MUSTARD BUTTER	546
マッシュルーム・ステーキ・ソース	MUSHROOM STEAK SAUCE	547
ステーキ・ソース	STEAK SAUCE	547
バービキュード・ソース	BARBECUED SAUCE	548
トマト・バービキュー・ソース	TOMATO BARBECUE SAUCE	548
セイバリー・バービキュー・ソース	SAVORY BARBECUE SAUCE	549
オムレツ・ソース	OMELET SAUCE	549
トマト・ソース	TOMATO SAUCE	550
フィッシュ・ソース	FISH SAUCE	550
シュリンプ・ソース	SHRIMP SAUCE	551
ターター・ソース	TARTARE SAUCE	552

メリネード MARINADES

(味をよくするために調理前の魚・肉・野菜等につける)

ビーフ・メリネード	BEEF MARINADE	553
チャイニーズ・メリネード	CHINESE MARINADE	553
メリネード・フォー・ブロイリング・テンダー・カット	MARINADE FOR BROILING TENDER CUTS	554
メリネード・フォー・ロースト	MARINADE FOR ROAST	554

デザート・パン・プディング等のためのソース

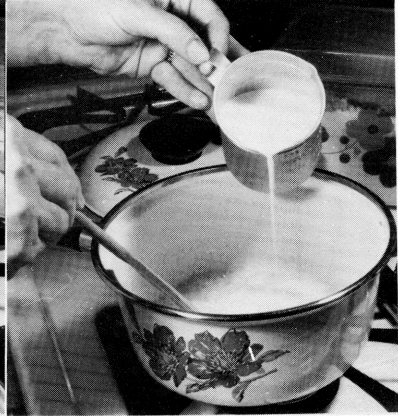
SAUCES FOR DESSERTS, BREAD PUDDINGS, ETC.

アーモンド・クリーム・ソース	ALMOND CREAM SAUCE	555
バナナ・ソース	BANANA SAUCE	555
ブランディ・ソース	BRANDY SAUCE	555
バタースコッチ・ソース	BUTTERSCOTCH SAUCE	556
チョコレート・ソース	CHOCOLATE SAUCE	557
ココア・ソース	COCOA SAUCE	557
コーヒー・ソース	COFFEE SAUCE	558
クリーミー・ソース	CREAMY SAUCE	558
ハード・ソース	HARD SAUCE	559
レモン・ソース	LEMON SAUCE	560
オレンジ・ソース	ORANGE SAUCE	561
オレンジ・パイナップル・ソース	ORANGE-PINEAPPLE SAUCE	561
パイナップル・ミント・ソース	PINEAPPLE MINT SAUCE	562
サーテン・ソース	SATIN SAUCE	562
スノー・ソース	SNOW SAUCE	562

ホワイト・ソース WHITE SAUCE



バターを溶かしてから、粉を加えて弱火でなめらかになるまで煮る。



たえずかきまぜながらミルクを入れ、なめらかに、かたくなるまで煮る。

作り方

うすいもの

バター	大匙1
粉	大匙1
ミルク	カップ1
塩	小匙 $\frac{1}{4}$

中位のもの(普通のかたさ)

バター	大匙2
粉	大匙2
ミルク	カップ1
塩	小匙 $\frac{1}{4}$

濃いもの

バター	大匙3
粉	大匙4
ミルク	カップ1
塩	小匙 $\frac{1}{4}$

- バターを溶かし、粉を入れ、たえずかきまぜる。
- ミルクを全部加えてなめらかなクリーム状になるまでたえずかきまぜる。
- 最後に小匙 $\frac{1}{4}$ の塩を入れ味をつける。

チーズ・ソース CHEESE SAUCE

作り方

- カップ1のホワイト・ソース(535ページ)に、カップ1のおろしたチーズを入れ、溶けるまでたえずかきまぜながら煮る。

キューカンバー・ソース
CUCUMBER SAUCE

作 り 方

- カップ1のホワイト・ソース(535ページ)にカップ $\frac{1}{2}$ の薄く切った、またはおろしたきゅうりと、ひとつまみの唐辛子を入れる。10分間煮る。
- さけまたは他の魚の上にかける。

カリー・ソース
CURRY SAUCE

作 り 方

- カップ1の中位のホワイト・ソース(535ページ)に小匙 $\frac{1}{2}$ のカレー粉を入れる。
- かしわ、羊肉、えび、御飯にかける。

ディル・ソース
DILL SAUCE

作 り 方

- 中位のホワイト・ソース(535ページ)に小匙 $\frac{1}{2}$ の干したディルまたは小匙1のみじん切りにした新しいディルとにくづくひとつまみを入れて2~3分間煮る。
- あっさりした魚または肉にかける。

エッグ・ソース EGG SAUCE

作り方

- カップ1の中位のホワイト・ソース(535ページ)にさいの目に切った全熟卵2個を入れて味をつけゆっくりまぜる。
- さけその他の魚の上にかける。

マッシュルーム・ソース MUSHROOM SAUCE

作り方

- 中位のかたさのホワイト・ソース(535ページ)を作る。この時、粉を入れる前にカップ1のマッシュルームと小匙1のおろした玉ねぎを5分位いためる。これに粉とミルクを加えてホワイト・ソースを作る。

ミント・ソース MINT SAUCE

作り方

中位のホワイト・ソース…カップ1
レモンジュース……………大匙1
みじん切りミント……………大匙3

- ホワイト・ソース(535ページ)を作って、熱いうちにレモンジュースと、ミントを入れてふたをして5分間位おいておく(この5分間の間煮てはいけない)。
- グリーンピースと人参またはグリーンピースと人参のまぜたもののためによい。

ピメント・ソース

PIMIENTO SAUCE

作り方

- カップ1の中位のホワイト・ソース(535ページ)を作り、刻んだピメント大匙3を入れてまぜる。

レッド・ソース

RED SAUCE

作り方

- カップ1の中位のホワイト・ソース(535ページ)に大匙3のトマトソースを入れる。
- かしわ、卵等によい。

シー・フード・ソース

SEA FOOD SAUCE

作り方

- 中位のかたさのホワイト・ソース(535ページ)をカップ1作り、それにカップ $\frac{1}{2}$ ~1の茹でたえびまたは他の魚類を入れる。

ピメント・ソース

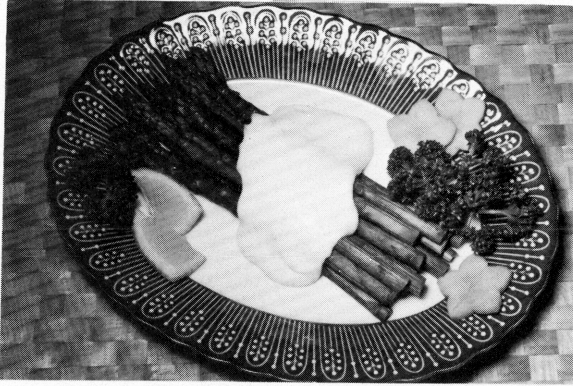
PIMIENTO SAUCE

作り方

マヨネーズ	……………	カップ $\frac{1}{2}$
トマトケチャップ	……………	大匙1
レモンジュース	……………	小匙2
わさび	……………	小匙2
パプリカ	……………	小匙 $\frac{1}{2}$
ウスターソース	……………	小匙 $\frac{1}{4}$
切ったピメント	……………	大匙2

- 全部の材料を一緒にしてよく冷やす。
- 魚と一緒に供する。

ハランディズ・ソース HOLLANDAISE SAUCE



ハランディズ・ソース

作り方

卵黄	2個
レモンジュース	大匙3
かたいバター	カップ¼
バター	カップ¼

- 卵黄とレモンジュースを木のさじでまぜる。これにかたいバターを加えて極く弱火にかけバターが溶けるまでまぜる。次に残ったバターを入れて、バターが溶けてクリーム状になるまで煮る。

キューカンバー・ハランディズ CUCUMBER HOLLANDAISE

- ハランディズ・ソース (539ページ) と同じ。
- 但し、水気をよくきったきゅうりカップ1を加える。
- 切ったトマト、ビーフロースト、ブラウンポテトと共に供する。

ロウジィ・ハランディズ ROSY HOLLANDAISE

- ハランディズ・ソース (539ページ) と同じ。
- 但し、大匙3のトマトソース、大匙1のみじん切りパセリ、ひとつまみの唐辛子を加える。ハムまたはソーセージの上にかけて供する。

カリフォルニア・ハランディズ
CALIFORNIA HOLLANDAISE

- ハランディズ・ソース (539ページ) と同じ。
- 但しオレンジジュース大匙2, おろしたオレンジの皮小匙1を加える。アスパラガスまたはブロッコリーの上にかけて供する。

チ ー ズ ・ ソ ー ス
CHEESE SAUCE

作 り 方

おろしたチーズ……………カップ2
ミルク……………カップ $\frac{1}{2}$

- 二重鍋でチーズとミルクを一緒にして溶かす。パッフィ・オムレツ (304ページ) の上にかけて供する。

ク リ ー ル ・ ソ ー ス
CREOLE SAUCE

作 り 方

刻んだ玉ねぎ……………カップ $\frac{1}{4}$
刻んだピーマン……………カップ $\frac{1}{4}$
サラダ油……………大匙2
トマト……………カップ1 $\frac{1}{2}$
刻んだピメント……………大匙2
砂糖……………大匙1
塩……………小匙 $\frac{1}{2}$
こしょう……………小匙 $\frac{1}{4}$

- 玉ねぎとピーマンをサラダ油できつね色になるまでいためる。それにトマト, ピメント, 砂糖, 塩, こしょうを入れて20分間煮る。
- このソースは野菜のために使う。
- 出来りカップ1 $\frac{1}{2}$ 。

エッグ・ドレッシング・フォー・ヴェジタブル

EGG DRESSING FOR VEGETABLES

作り方

辛子	小匙 $\frac{1}{4}$
塩	小匙 $\frac{1}{4}$
砂糖	小匙1
パプリカ	小匙 $\frac{1}{4}$
泡立てた卵	1個
酢またはレモンジュース	カップ $\frac{1}{4}$
オリーブ油	大匙2
溶かしたバター	大匙1
カレー粉	小匙 $\frac{1}{4}$
おろした玉ねぎ	小匙 $\frac{1}{2}$

- 辛子、塩、砂糖、パプリカ、卵、酢またはレモンジュース、オリーブ油をよくまぜ、二重鍋に入れ弱火にかけ、濃くなるまでたえずかきまぜる。バター、カレー粉、玉ねぎをまぜ、前のものに加えてまぜる。これを野菜（キャベツ、カリフラワー、三度豆等）の上からかけ、熱いうちに供する。

ポピー・シード・ソース

POPPY SEED SAUCE

作り方

バター	カップ $\frac{1}{4}$
レモンジュース	大匙2
けしの種	小匙1
唐辛子	ひとつまみ

- バターを溶かし全部の材料を加えてまぜる。
- 茹でたアスパラガス、カリフラワー、ブロッコリーや他の野菜の上にかけて供する。

アイリッシュ・バター・ソース IRISH BUTTER SAUCE

作り方

バター……………カップ $\frac{1}{4}$
トマトケチャップ……………大匙6
塩, こしょう……………ひとつまみ
にくづく……………ひとつまみ

- バターをクリーム状になるまで混ぜ、この中に残りの材料を全部加えて混ぜる。
- 茹でた玉ねぎまたは小さい茹でたじゃがいもにかけるとよい。

グリーン・ソース GREEN SAUCE

作り方

溶かしたバター……………カップ $\frac{1}{4}$
みじん切りにしたまたは
つぶしたにんにく…1 片
みじん切りにしたパセリ……1 束

- 材料を全部一緒に混ぜる。
- スパゲティ, スウードルにかけて, おろしたチーズまたはパルメザンチーズをふりかける。

ブロイルド・マヨネーズ BROILED MAYONNAISE

作り方

軽く泡立てた卵白……………1 個
マヨネーズ……………カップ1

- 卵白をかたく泡立て、マヨネーズを入れてかき上げる。これを深さ5センチ位の焼鍋に入れ、火から10~12センチ離して薄いきつね色になるまでブロイルする(1分間程度)。
- 三度豆, アスパラガス, 芽キャベツ, ほうれん草, ブロッコリー等に使うとよい。

ハット・サウザンド・アイランド・ドレッシング

HOT THOUSAND ISLAND DRESSING

作り方

バター	カップ $\frac{1}{4}$
粉	カップ $\frac{1}{4}$
塩	小匙 $\frac{1}{2}$
こしょう	小匙 $\frac{1}{4}$
ミルク	カップ2
マヨネーズ	カップ $\frac{1}{2}$
チリソース	カップ $\frac{1}{2}$

- バターを溶かし、粉、塩、こしょうを入れて弱火でゆっくりなめらかになるまでまぜる。
- 火からおろしてミルクを少しずつ続けて入れてまぜる。再び火にかけて沸騰するまでたえずかきまぜながら煮る。続けて1分間沸騰させる。これにマヨネーズとチリソースを加え全体が熱くなるまでまぜる。
- カリフラワー、ブロッコリー、ライマビーンズ等のためによい。

ドラウン・バター・ソース

DRAWN BUTTER SAUCE

作り方

バター	大匙2
粉	大匙2
水	カップ1
塩	小匙 $\frac{1}{4}$
こしょう	ひとつまみ
パプリカ	小匙 $\frac{1}{4}$
ウスターソース	小匙1
バター	大匙1

- バター大匙2を溶かし、粉を入れてよくまぜる。火からおろして少しずつ水を加えてよくまぜる。再び火にかけ塩、こしょう、パプリカ、ウスターソースを加えクリーム状になるまでたえずかきまぜながら煮る。火からおろし、すぐにバター大匙1を入れてまぜる。
- 三度豆、人参、茹でたセロリー等あまり味の強くない野菜にかけて供する。

ポロネイズ・ソース POLONAISE SAUCE

作り方

バター	大匙 1 ½
粉	大匙 1
塩	小匙 ¼
缶詰のコンソメ	カップ 1
軽く泡立てた卵黄	2 個
レモンジュース	大匙 1
パプリカ	ひとつまみ

- バターをきつね色になるまで溶かす。粉と塩を入れてまぜる。次にコンソメを入れて沸騰するまでかきまぜながら煮る。
- 火からおろしてこの半分を卵黄の中に入れてまぜ、これをもとにもどしてまぜ弱火にかけて10分間煮る。
- 火からおろして、レモンジュースとパプリカを入れる。
- 人参、三度豆、カリフラワーのためによい。

スイート・アンド・サワー・ソース SWEET AND SOUR SAUCE

作り方

砂糖	カップ 1
酢	カップ ½
水	カップ ½
刻んだピーマン	大匙 1
刻んだピメント	大匙 1
塩	小匙 ½
パプリカ	小匙 1
コンスターチ	小匙 2
冷水	大匙 1

- 砂糖、酢、水カップ ½、ピーマン、ピメント、塩、パプリカを一緒にまぜてから5分間沸騰させる。
- コンスターチと冷水大匙 1 とを一緒によくまぜ前のものに入れて濃くなるまで煮る。
- 供する直前に少量の刻んだピメントと刻んだパセリを入れ、フレンチ・フライド・シュリンプ(322ページ)の上にかけて供する。

クラム・ソース

CRUMB SAUCE

作り方

パン粉……………カップ½
 バター……………カップ¼

- パン粉とバターをきつね色になるまでフライパンでいためる。
- カリフラワー、アスパラガスまたは他の野菜にかけて供する。

ベ이스ティング・ソース

BASTING SAUCE

作り方

トマトケチャップ……………カップ½
 酢……………大匙2
 蜂蜜……………大匙2
 マスタード……………大匙1
 キッチンペーパー……………小匙2
 タバスコソース……………1滴

- 全部の材料を一緒にして、すぐにソースに使うか、またはビンに入れて冷蔵庫に保存することもできる。
- ハンバーガー、ステーキ、トンカツ、魚、串焼き等にぬって焼くとよい。

ハット・ソース

HOT SAUCE

作り方

バター……………カップ½
 トマトケチャップ……………大匙1
 刻んだ青ねぎ……………大匙2
 ウスターソース……………大匙1½
 ミートソース……………大匙3
 味塩……………小匙¼
 こしょう、パプリカ……………ひとつまみ

- バターを溶かし、全部の材料を加えて熱くなるまで煮る。
- ステーキ、ハンバーガーの上にかける。

ハット・マスタード・ソース HOT MUSTARD SAUCE

作り方

辛子	小匙 $\frac{1}{2}$
粉	小匙 $\frac{1}{2}$
塩	小匙 $\frac{1}{4}$
泡立てた卵黄	2 個
沸点近く温めたミルク	カップ $\frac{3}{4}$
レモン汁	大匙 2

- 辛子, 粉, 塩を二重鍋に入れてまぜる。卵黄を加えてまぜ, 次にミルクをゆっくり入れかたくなるまでまぜる。
- 大匙 2 のレモン汁を入れてまぜる。焼魚, ハムとともに供する。

チャイニーズ・マスタード CHINESE MUSTARD

作り方

熱湯	大匙 6
辛子	大匙 2
塩	小匙 $\frac{1}{2}$
サラダ油	小匙 2

- 辛子に少しずつ熱湯を入れてよくまぜ, 次に塩とサラダ油を入れて更にまぜる。
- フレンチ・フライド・シュリンプ (322ページ) にそえて供するとよい。

マスタード・バター MUSTARD BUTTER

作り方

マスタード	大匙 2
バター	カップ $\frac{1}{2}$

- マスタードとバターを一緒によくまぜ棒状にする。そのまわりに, みじん切りのパセリをまぶして冷やし, 適当な大きさに切ってハンバーガーの上において供する。

マッシュルーム・ステーキ・ソース MUSHROOM STEAK SAUCE

作り方

マッシュルーム	
または生椎茸	…200グラム
粉	……………少々
バター	……………大匙3
醤油	……………小匙 $\frac{1}{2}$
塩	……………少々
こしょう	……………少々

- マッシュルームまたは生椎茸を水につけてすぐにひき上げる。
- 軸を取り傘の所をそのまま、または切って粉を少しふりかけ、バターの中に入れてふたをし弱火で柔らかくなるまで時々裏返して8～10分間いためる。
- 醤油、塩、こしょうで味をつける。
- ブロイルドステーキとともに供する。

ステーキ・ソース STEAK SAUCE

作り方

つぶしたんにく	……………2片
醤油	……………カップ $\frac{1}{2}$
赤砂糖	……………カップ $\frac{1}{4}$
オリーブ油	……………大匙2
こしょう	……………小匙 $\frac{1}{4}$
おろした生姜	……………小匙1

- 全部の材料をびんに入れてふる。
- 牛肉、鯨肉をこのソースに1時間つけておきブロイルする。時々ソースをかけること。

バービキュード・ソース BARBECUED SAUCE

作り方

トマトケチャップ	……………	カップ ½
スープの素	……………	1 個
ソース	……………	大匙 2
玉ねぎの汁	……………	小匙 ½
こしょう	……………	ひとつまみ
辛子	……………	小匙 1
うす切りにんにく	……………	1 片
刻んだパセリ	……………	大匙 1

- スープの素をカップ ¼位の湯で溶かし、これに全部の材料を入れ、10分間煮る。
- 焼肉または焼魚にこのソースをそえて供するとよい。

トマト・バービキュー・ソース TOMATO BARBECUE SAUCE

作り方

味をつけたトマトソース	……………	カップ 1
刻んだ玉ねぎ	……………	カップ ¼
塩	……………	小匙 ½
こしょう	……………	ひとつまみ
砂糖	……………	小匙 1
酢	……………	小匙 1 ½
ウスターソース	……………	小匙 ½
タバスコソース	……………	1 滴

- 全部の材料を鍋に入れふたをしてゆっくり弱火で玉ねぎが柔らかくなるまで煮る(20～30分間)。
- これをびんに入れ、ふたをして冷蔵庫に入れる。
- ハンバーガー、ウィンナー、ステーキによい。

セイバリー・バービキュー・ソース SAVORY BARBECUE SAUCE

作り方

サラダ油	……………	カップ½
水	……………	カップ1¼
刻んだ玉ねぎ	……………	大匙2
つぶしたにんにく	……………	1片
砂糖	……………	小匙1½
塩	……………	小匙1
チリ粉	……………	小匙1
パプリカ	……………	小匙1
こしょう	……………	小匙1
辛子	……………	小匙½
唐辛子	……………	ひとつまみ
酢	……………	大匙2
ウスターソース	……………	小匙1
タバスコソース	……………	小匙1

- 全部の材料を一緒にして沸点近くの状態で沸騰させないようにゆっくり煮る(30分間)。

オムレツ・ソース OMELET SAUCE

作り方

刻んだ玉ねぎ	……………	大匙2
さいの目切りピーマン	……………	1個
バター	……………	大匙3
トマトケチャップ	……………	カップ½
酢	……………	大匙2

- 玉ねぎとピーマンをバターでいためる。
- これにトマトケチャップと酢を入れ味をつけ、温ためてオムレツの上にかけて供する。

トマト・ソース TOMATO SAUCE

作り方

刻んだ玉ねぎ	………	カップ ½
みじん切りにんにく	………	1 片
オリーブ油	………	大匙 3
トマト	………	カップ 5
トマトソース	………	カップ 1
トマトペースト	………	カップ ¾
水	………	カップ 1
ベイリーフ	………	小匙 1
みじん切りパセリ	………	大匙 2
塩	………	小匙 2
こしょう	………	小匙 ¼

- 刻んだ玉ねぎをオリーブ油でいためる。
- トマトをうらごしにかける。
- 次に全部の材料を一つの鍋に入れ弱火で1時間位煮る。
- このトマト・ソースは、スパゲティによい。
- おろしチーズをふりかけてもよい。

フィッシュ・ソース FISH SAUCE

作り方

バター	………	大匙 1
粉	………	大匙 1
水	………	大匙 3
酢	………	大匙 1
チリソース	………	大匙 2
切ったピメント	………	大匙 1
細く切った玉ねぎ	………	小匙 ½
セロリの種	………	小匙 ½
マヨネーズ	………	大匙 3

- バターを溶かし、粉を入れ弱火で薄いきつね色になるまでまぜる。これにマヨネーズ以外の材料を全部加えかたくなるまでたえずかきまぜる。
- 火からおろしてマヨネーズを入れてまぜる。
- フライドフィッシュ、ブロイルドフィッシュの上にかける。

シュリンプ・ソース SHRIMP SAUCE

作 り 方

中位のホワイト・ソース…カップ 2
 おろしたチーズ…………… 125グラム
 茹えび…………… 900グラム
 全熟卵…………… 4 個

- えびを茹でて皮をむいてきれいにしておく。
- 中位のホワイト・ソース(535ページ)を作り、おろしたチーズを入れて溶けるまでたえずかきまぜる。
- えびと切った卵を入れて熱くなるまで煮る。

シュリンプ・ソース SHRIMP SAUCE

作 り 方

おろしたチーズ……………カップ ½
 中位のホワイト・ソース…カップ 1
 全熟卵…………… 2 個
 茹でた小えび…………… 375グラム

- 熱いホワイト・ソース(535ページ)にチーズを入れ、溶けるまで煮る。
- 茹でた小えびと全熟卵(適当な大きさに切ったもの)を入れ、どろっとするまで煮る。
- マッシュルーム・スフレ(310ページ)の上に注いで供する。

ターター・ソース TARTARE SAUCE

作り方

マヨネーズ……………カップ1
おろした玉ねぎ……………小匙1/2
酢……………大匙1
スイートピクル
レリッシュ……………カップ1/2
刻んだオリーブ……………カップ1/2
刻んだふうちょうぼく……………大匙1
切ったパセリ……………小匙1
塩……………少々

- マヨネーズ、玉ねぎ、酢をよくまぜ、これに残りの材料を加えてまぜる。
- 魚またはシーフードの上にかけて供する。

ターター・ソース TARTARE SAUCE

作り方

マヨネーズ……………カップ1
おろした玉ねぎ……………小匙1
刻んだディルピクルス……………大匙1
刻んだパセリ……………小匙1
刻んだピメント……………小匙1

- 材料を全部一緒にかきまぜる。
- これをフレンチ・フライド・シュリンプ (322ページ)の上にかけて供する。