YouTube「アサクラ CHANNE」ライブクッキング
料理動画はこちらから→
VOL.288

Carota al forno con barsamico e salsa di soia

スティックにんじんのオーブン焼き・バルサミコ風味



【材料】（２～３人分）

にんじん	中２本
※アサクラ EVO	大さじ２弱
※塩	少々
バルサミコ酢	小さじ 1.5
醤油	小さじ 1.5
タイム	少々
※野生のオレガノ	少々

※印はアサクラアイテム

【つくり方】

１）にんじんは５㎜ほどのスライスに斜め切りし、更に細いスティック状に切る
２）耐熱皿または天板にオーブンシートを敷き、切ったにんじんを広げる
３）上から EVO を適宜全体にまわしかけし塩少々も全体にちらす
４）あらかじめ予熱したオーブン 190℃に入れ 20～30 分焼く（コンベックの場合は 180℃）
５）10 分経ったら箸で全体をかき混ぜてさらに残り柔らかくなるまで火を通す
６）焼きあがったらオーブンからだし、熱い内にバルサミコ酢、醤油をそれぞれかけ、箸で全体に和える
７）冷めたら出来上がり冷蔵庫で数日保存可能