



オレンジ風味のキャロットラペ

お箸が止まらない！ロゼワインビネガーの優しい酸味と、オレンジ風味のオリーブオイルが、にんじん独特の味を和らげ、ついつい箸が伸びる前菜に大変身。カリッとしたアーモンドスライスが食感のアクセントになり、あっという間に完食してしまう美味しさです。前菜に箸休めに。たくさん作って作り置きに。おつまみとしても活躍するので、是非お試しください。

使用商品

アランチャ エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル

(4人分)

- ・にんじん...1本
- ・はちみつ...大さじ1
- ・アーモンドスライス....10g
- ・オレンジオリーブオイル...大さじ1
- ・ロゼワインビネガー...大さじ1
- ・塩こしょう...少々

材
料

- (1)千切りしたにんじんをボウルに入れ、塩をひとつまみ入れて混ぜて10分置く
- (2)(1)を600Wの電子レンジで1分温め、粗熱が取れたらキッチンペーパーにくるんで絞る(絞ることで味が締まります)
- (3)アーモンドスライスはフライパンで軽く乾煎りする
- (4)(2)にオレンジオリーブオイル、ロゼワインビネガーを入れて混ぜる。塩少々、こしょう多めに振りかけ完成

手
順