



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

材
料

- ・ ロゼワインビネガー...大さじ1
- ・ 塩こしょう...少々

(1)千切りしたにんじンをボウルに入れ、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

手
順

(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