

赤いサラダビーツと黄色のゴールデンビーツを使った オーブン焼き

<< じっくり焼いた 2 色ビーツの本来の甘さを楽しむ >>



----- 材料（2人分） -----

サラダビーツ（赤）	1 個
ゴールデンビーツ（黄）	1 個
ベーコン厚切り	1 枚
ローズマリー	2 枝
タイム	適量

A

<div style="font-size: 3em; vertical-align: middle;">{</div>	バルサミコビネガー	大さじ 2
	オリーブオイル	大さじ 2
	塩	小さじ 1/4
	粗挽きペッパー	適量

----- 作り方 -----

- ① 赤ビーツ、黄ビーツは、茎の部分を少し残したまま 8 等分のくし形に切り、皮をむく。
- ② ベーコンは、1~2cm 幅に切る。
- ③ ①と②を耐熱皿に並べ、A で合える。ローズマリー、タイムを散らし、アルミホイルで覆う。
- ④ 200℃のオーブンで、約 50 分間加熱する。アルミホイルを外し、さらに 15 分ほど加熱する。

※POINT
お好みのハーブでお試しください

