

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

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ください

