

たけのことグリーンアスパラガスのロースト



シャキッとした食感がうれしい2つの野菜をローストに。
旬の時期なら、掘りたての生のたけのこを焼いても

材 料

(2人分)

たけのこ (水煮) 80g
グリーンアスパラガス 5~6本
塩 小さじ1/2~2/3
オリーブ油 大さじ1

作り方

- ① たけのこは4~5cm長さに切る。グリーンアスパラガスは固い根元を折る。
- ② ダッチオーブンにたけのことグリーンアスパラガスを並べて入れ、蓋をしてグリルに入れる。
ダッチオーブンスイッチを押してオープンモードを選択し、タイマーを15分に設定してグリルを点火する。
消火後はそのままグリルの中で5分休ませる(余熱)。
- ③ 器に盛り、塩、オリーブ油をふる。