

おいしい枝豆を使った 焼き枝豆クミン風味

<< 黒枝豆のコクをクミンで引き立て深い味わい >>



----- 材料（2人分） -----

おいしい枝豆（さや付き）	250g
タジン鍋	
A	
天然塩	大さじ 1
クミン	小さじ 1
ブラックペッパーの漬したもの	小さじ 1/2

----- 作り方 -----

- ① おいしい枝豆は洗い、水分を少し残したままさやの両端を切り、ボウルに入れる。A を合わせてまんべんなくまぶす。
- ② タジン鍋に移して蓋をする。中火で8～10分間、少し焦げ目がつくまで加熱する。

※POINT

少し焦げ目がつく位が美味！
フライパン・スキレットなどで作る場合は
蓋をしてタジン鍋と同時間加熱。

