

## アロマレッドを使った ニンジンのコンソメ煮

<< お酒にもピッタリ！ クセの無い深い味わい >>



### -----材料（2人分）-----

アロマレッドニンジン	1本 = 150g
塩	適量
ブラックペッパー粗挽き	適量

A

コンソメスープ	1/2カップ
白ワイン	大さじ1/2
砂糖	小さじ1
オリーブオイル	大さじ1/2



### -----作り方-----

- ① アロマレッドニンジン皮をむき、5cm長さ×8mm角の拍子切りにする。
- ② 鍋に①とAを入れ、火にかける。沸騰したらアクをすくい、弱火に落とし、煮汁が5mm位になるまで加熱する。そのまま冷ましてなじませる。
- ③ 器に盛付け、ブラックペッパー粗挽きをふる。

### ※POINT

仕上げにタイムをあしらうとワインによく合います。  
フォークで潰してサンドイッチも楽しめます。