

たけのことグリーンアスパラガスのロースト



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。

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。旬の時季なら、掘りたての生のたけのこを焼いても

監修 武蔵裕子