



・キャロットラペは、フランスの家庭料理です。さっぱりとした味は時間がたつほどおいしくなじみ、作り置きメニューとして食卓を彩ります。

🍊 オレンジキャロットラペ

🍊 材料

- ・にんじん 300グラム
- ・レーズン 30グラム
- ・クミンシード 小さじ1
- ・オリーブオイル 大さじ1
- ・酢 大さじ1
- ・ハチミツ 小さじ2
- ・塩 小さじ1/6
- ・イタリアンパセリ
- ・オレンジ 1個

🍊 作り方

1. ニンジンの皮をむき千切りにする
2. カジュッタでオレンジを絞る
3. ボールにニンジン・レーズン・その他調味料
・オレンジの果汁を加え和える
4. 絞ったオレンジの上1/3を切り器にしてみりつける。
5. イタリアンパセリを飾る

果汁搾り機 カジュッタ

CAJYUTTA

