

柑橘の香りを纏わせた人参ロースト



【材料（1人分）】

キャロットジンジャーソース…………… 50g
にんじんのロースト（黄）…………… 100g
にんじんのロースト（赤）…………… 10g
シトラスオイル…………… 20g
カリフローレ…………… 20g
オレンジ（皮むき）…………… 20g
塩…………… 適量
シトラスオイル…………… 適量
オレンジゼスト、ビオラ、アマランサス… 適量
蝶のチュイル

<キャロットジンジャーソース> ※作りやすい分量

にんじん（0.5cmスライス）…………… 100g
カゴメ 冷凍国産にんじんピューレー… 100g
しょうが（0.5cmスライス）…………… 15g
ヴィーガン白ワイン…………… 50cc
オレンジ（皮をむいたもの）…………… 150g
オレンジの皮…………… 10g
オリーブオイル…………… 10g

<にんじんのロースト> ※作りやすい分量

黄にんじん（半分カット×2）…………… 200g
赤にんじん（1本）…………… 200g
オレンジの皮…………… 30g
オリーブオイル…………… 15g

【作り方】

<キャロットジンジャーソースを作る>

- ①スライスしたにんじんとしょうがをオリーブオイルで弱火で炒める。
- ②ヴィーガン白ワインを加えて軽く煮詰め、オレンジ、オレンジ皮、にんじんピューレーを加え、蓋をしてオーブンで火を入れる。
（160℃ 45分）
- ③②をミキサーにかける。

<にんじんのローストを作る>

- ①すべての材料を混ぜ合わせて30分～45分マリネする。
- ②①をダッチオーブンに入れ、オーブンで火を入れる。
（150℃ 45～50分）

<仕上げ>

- ①にんじんのローストの表面にキャロットジンジャーソースを薄く塗る。
- ②刻んだカリフローレ、オレンジに塩・シトラスオイルで下味をつけ、①の上に盛り付ける。
- ③オレンジゼスト、ビオラ、アマランサスを散らして蝶のチュイルを添える。

にんじんのポテンシャルを最大に活かした海外のセレブにも大人気のお料理です。にんじんピューレーを使用することでより深みのあるソースに仕上がります。