

ほんのり甘くてツヤツヤ

にんじんのグラッセ



調理時間 約 30分

材 料 2人分

作り方

A
にんじん 1本
水 200cc
砂糖 大さじ2
バター 15g
塩 少々

1. 人参は5cmの長さに切り、縦に4等分し、お好みで面取りをします。
2. 鍋に1とAを入れ、落とし蓋をし、弱火で加熱10分、消火。10分減圧。
3. 蓋を開け、煮汁を煮詰めます。