

夏野菜たっぷりレシピ②

焼き枝豆（6～8人分）

枝豆…1 袋

塩…小さじ 1



ザル オープン オープンペーパー 小皿4

[作り方]

- ① 枝豆を水ですっと洗って、水気をきり、塩をまぶしておく。
（10分～20分置くと味がなじむ。）
- ② 予熱をかけたオーブンで、180度で15分程度焼く。途中で、一度さっと混ぜて裏返すとまんべんなく焦げ目がつく。