芝麻醬烤紅蘿蔔

約 35 分鐘・2 人份



食材

- 紅蘿蔔 350 克，去皮切條
- 食用油 1 大匙
- 天府芝蔴醬 1½ 大匙
- 醬油 1 小匙、米醋 1 大匙、溫水 2 大匙、芝麻 1 小匙

做法

1. 烤箱預熱至一般模式 200°C / 熱風模式 180°C。紅蘿蔔與油拌勻，平鋪烤盤。
2. 烤 25–30 分鐘至熟軟，中途翻面一次。
3. 芝蔴醬、醬油、米醋與溫水拌勻，淋在紅蘿蔔上，撒上芝麻。

醬料用量與辣度可依個人口味調整。

使用天府產品



芝蔴醬

270g / 9oz.

料理時間僅供參考；食材與過敏原資訊請以各產品標示為準。