



ロースト野菜のたっぷりサンド

材料

ロースト野菜

ニンジン（輪切り）	1枚
玉葱	1/8カット
カボチャ（くし形切り）	1枚
赤ピーマン（短冊切り）	1枚
かぶ（くし形切り）	1枚
オリーブオイル	少々
塩・胡椒	適量

スペシャルソース

玉葱（みじん切り）	1コ
赤ワイン	70g
野菜ジュース	380g
赤味噌	20g
オイスターソース	40g
レーズン濃縮果汁	90g
りんご酢	10g

仕上げ

粗挽きソーセージ（辛口）	1本
クレソン	少量
ライム	少量

作り方

ロースト野菜

1. スライスしたニンジン、玉葱、カボチャ、赤ピーマン、カブをグリヤードで焼く。
2. オリーブオイル、塩、胡椒をして、オーブンで軽く火を通す。

スペシャルソース

1. 玉葱をオリーブオイルで炒める。
2. 1に赤ワインを入れ煮つめてから、野菜ジュースを入れ、更に煮つめる。
3. 2に赤味噌、オイスターソースを入れ煮る。
4. 火を止め、レーズン濃縮果汁、りんご酢を入れる。

仕上げ

1. パンを切り、スペシャルソースを塗る。
2. ローストした野菜類と粗挽きソーセージをはさみ、クレソンとライムを飾る。

<関連レシピ>

[サフラン風味のレーズンフォカッチャ](#)