

真っ赤なビーツで
食卓に色彩を。



ドライビーツ

ビーツは鮮やかな色と自然な甘みが特徴です。

赤カブのような見た目ですが、実はほうれん草と同じ仲間の野菜です。

ロシアで代表的なボルシチには欠かせない食材です。

あく抜き等の下処理いらず！

内容量：15g 賞味期限：1年
保存方法：直射日光、高温多湿を避けて保存

クックパッドにて
レシピ掲載しています。



◇使い方◇

- ・サラダやグラタン、オーブン焼きのトッピングに。
- ・油とも相性がいいので、きんぴらなどの炒め物に。
- ・戻し汁もスープやポタージュに。
- ・パリパリ感を楽しむならそのまま漬物や煮物に。
- ・少し砕いてカップケーキやマフィンなど焼き菓子のトッピングに。

※サイズが大きい場合はお好みのサイズにカットしてご利用ください。

