

焼き枝豆

**調理時間**

約25分

カロリー

69kcal(1人分)

材料

(4人分)

枝豆(さやつき)

200g

(A)

塩

小さじ1

カレー粉

小さじ1/2

作り方

- 1 枝豆は洗って水気を切り、ダッチオーブンに重ならないように並べ、蓋をしてグリルに入れる。
- 2 オープンモードを選択し、タイマーを10分に設定して点火する。消火後そのままグリルの中で10分余熱する。
- 3 器に盛って、Aのカレー塩を添える。

枝豆の甘みが引き立ちます。