

## アボカドのハーブ蒸し

**調理時間**

約10分

**カロリー**

318kcal

**材料**

(2人分)

アボガド	1個
スライスベーコン	2枚
塩	適量
白ワイン	30ml
ローズマリー	1本
塩、コショウ	各少々

### 作り方

- 1 アボカドは縦に切り目を入れ、両手でねじって2つにわけ、包丁の角で種を刺してねじり取る。
- 2 ベーコンは1cm幅の拍子切りにする。
- 3 ココットダッチオーブンに(1)を入れ、塩をふって白ワインをかける。
- 4 (3)に(2)とローズマリーをのせ、蓋をしてグリルに入れる。
- 5 「ココットダッチオーブン」を選択し、タイマーを5分に設定して点火する。
- 6 皿にアボカドを盛り、塩、コショウをふる。

アボカドをハーブの香りで包み込む、簡単につくれるおしゃれ料理です。