玉ネギの丸焼き

調理時間	55分
カロリー	245kcal

材料 (2人分)

玉ネギ	2個
ベーコン	30ｇ
塩・コショウ	適宜
オリーブ油	大さじ2
ハーブ（タイム・ローズマリーなど）	適宜
岩塩	好みで
ポン酢しょうゆ	好みで

作り方

1. 玉ネギは包丁で十字に切れ目を入れ、上の部分に、２ｃｍ程のくぼみをつくる。ベーコンは千切りにする。
2. ココットダッチオーブンに玉ネギを並べ、塩・コショウとハーブ、オリーブ油をかける。
3. ベーコンも入れ、蓋をしてグリルに入れる。
4. 「ココットダッチオーブン」を選択し、タイマーを20分に設定して点火する。消火後、そのままグリルの中で30分余熱する。
5. 好みで岩塩やポン酢をかけていただく。