

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	30 g
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、2 c m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。