

たまねぎの丸焼き



調理時間

70分

材料

(4人分)

玉ネギ	4個
ベーコン	60g
塩・コショウ	適量
オリーブ油	大さじ2
ハーブ	適量
(タイム・ローズマリーなど)	
岩塩	適宜
ポン酢	適宜
ハーブ	適宜
(タイム・ローズマリーなど)	

作り方

- 1 玉ネギは、皮は剥かずに、根と先の部分を切り落とし、上の部分を2cm程えぐってくぼみをつくる。その後、十字に深く切れ目を入れる。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・コショウをし、オリーブ油をかける。
- 3 ベーコンとハーブを(1)の玉ねぎのくぼみにおき、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 お好みでハーブを添え、岩塩やポン酢をかけていただく。