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. オーブンモードを選択し、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。