なすのロースト



調理時間	約20分
カロリー	149kcal

材料 (2人分)

ナス	2本
タイム(乾燥)	少々
粗塩	小さじ1/2
オリーブ油	大さじ2
レモン	1/2個
バジル	適宜

作り方

1. ナスはヘタを落とし、1cm幅の輪切りにする。
2. ココットダッチオーブンに(1)を並べ、タイムと粗塩をふってオリーブ油をまわしかけ、蓋をしてグリルに入れる。
3. 「ココットダッチオーブン」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5分余熱する。
4. 仕上げにレモンを絞りかけ、バジルをふる。

レモンとバジルの香りが爽やかなちょっと洋風な焼きナスです。