アボカドのハーブ蒸し



調理時間	約10分
カロリー	318kcal

材料 (2人分)

アボガド	1個
スライスベーコン	2枚
塩	適量
白ワイン	30ml
ローズマリー	1本
塩、コショウ	各少々

作り方

1. アボカドは縦に切り目を入れ、両手でねじって2つにわけ、包丁の角で種を刺してねじり取る。
2. ベーコンは1cm幅の拍子切りにする。
3. ココットダッチオーブンに(1)を入れ、塩をふって白ワインをかける。
4. (3)に(2)とローズマリーをのせ、蓋をしてグリルに入れる。
5. 「ココットダッチオーブン」を選択し、タイマーを5分に設定して点火する。
6. 皿にアボカドを盛り、塩、コショウをふる。

アボカドをハーブの香りで包み込む、簡単につくれるおしゃれ料理です。