厚切りベーコンと豆の煮込み



調理時間	35分
カロリー	314kcal

材料	(4人分)
厚切りベーコン	150ｇ
玉ネギ	1個
トマト	2個
ガルガンゾー（ひよこ豆）水煮	230ｇ
(A)	
バター	10ｇ
コンソメの素	1個
クミン	少々
タイム	1枝
オレガノ	1枝
塩・コショウ	各少々
ブロッコリー	1/4個

作り方

1. 厚切りベーコンは一口大に切る。玉ネギ、トマトは角切りにする。
2. ココットダッチオーブンに(1)とガルガンゾー（ひよこ豆）水煮、(A)を入れて蓋をし、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15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。
4. 器に盛り付け、好みで塩茹でしたブロッコリーを散らしていただく。