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（タイム・ローズマリーなど）	適量
岩塩	適宜
ポン酢	適宜
ハーブ（タイム・ローズマリーなど）	適宜

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。