

たまねぎの味噌グリル

たまねぎをオーブンで加熱することで甘みが引き出されます



材料(4人分)

玉ねぎ(小)	……	10個
味噌	……	大さじ2
酒	……	大さじ2
砂糖	……	大さじ1
オリーブオイル	……	大さじ1

作り方

- 1 たまねぎは皮を剥き、上部に十字に切り込みを入れる。
- 2 ボウルに味噌を入れ、酒、砂糖を加えよく混ぜる。
- 3 たまねぎの上部に **2** を等分にのせる
- 4 オーブンシートを敷いた天板に **3** をおき、オリーブオイルをふりかけ、ホイルをかぶせる。180℃に熱したオーブンで1時間程度焼く。