

新玉ねぎのオーブン焼き

材料

- 新玉ねぎ 1 個
- 塩少々
- ベーコン 2 枚
- マヨネーズお好みの量
- エビ 2 尾
- ブラックペッパー少々

作り方

1 オーブン予熱 200 度に



2 新玉ねぎを 1~2 センチの厚さに切って、軽く塩をふる



3 ベーコンのせる



4 マヨネーズのせる



5 エビのせる



6 ブラックペッパー軽くふって



7 オーブンで20分くらい焼く(時間は様子で加減してください)



8 完成



コツ・ポイント

新玉ねぎは爪楊枝で刺しながらカットするとずれない

エビに熱が通れば出来上がり、新玉ねぎは完全に焼けていなくても甘くて美味しいと思います

私は200度で20分前後焼きます

マヨネーズに少し焦げ目がつくとさらに good