



Cipolla al forno

新玉ねぎのグリル

【材料】 2~3 人分



新玉ねぎ 中 2 個
(天板全面に載るお好みの量)
アサクラ EVO 大さじ 1
コンチェントラートデルマーレ 小さじ 1/2
(アサクラお勧めのお塩)
ローズマリー

アサクラ CHANNEL ライブクッキング vol.55 より

【つくり方】

- 1) 玉ねぎは直角に 7mm ぐらいに輪切りし、片面上面に細かく格子に浅く隠し包丁を入れる
- 2) オーブンは 190℃ に予熱する
- 3) 天板にオーブンシートを敷き玉ねぎを敷き詰める (格子模様部分を上に)
- 4) 上からアサクラ EVO を玉ねぎ全面にかけるオリーブオイル
- 5) その上からコンチェントラートをふりかけオーブンで焼く
※ここでローズマリーがあれば枝から葉をこそげ落とし上にちらす
- 6) 10 分程経ち玉ねぎ下から汁が出てくるようになったらひっくり返し、さらに 10 分焼く
- 7) 全体に透明感が出て充分焼けたら取り出す (大体 25~30 分程度)
※上面が焦げ付いてきそうになり完全に焼けていない場合はもう一度ひっくり返す
- 8) 全体に透明になり火が通ったら皿に盛る (あればローズマリーの生をあしらう)

※新玉ねぎでない場合はもう少々時間がかかるので様子を見ながらオーブンから取り出す