



玉ねぎレシピは辛味を消せばOK!

玉ねぎとベーコンのココット

子どもが苦手な玉ねぎの辛味も、加熱調理やしっかりとした味付けをすることで和らぎます。



249 北海道
北海道産たまねぎ
1.5kg前後

本体 **298**円
(税込 322円)

M~2L混

大きさの目安はMが直径6~7cm、2Lが10cm以上で完全な球形ではないので大きさにバラつきがあります。また、サイズの偏りはご了承ください。

材料

(2人分)

- 249** 玉ねぎ 1個
- ベーコン 2枚
- オリーブオイル 小さじ1/2
- パン粉 20g
- つぶコーン 40g
- コンソメ顆粒 小さじ1/2
- 胡椒 少々
- 643** ピザ用チーズ 20g
- 112** 産直 こめ育ちさくらたまご 2個
- 118** 産直 生協牛乳120 1/2カップ

作り方

- 1** 玉ねぎは粗みじんに、ベーコンは幅1cmに切る。
- 2** フライパンに油とベーコンを入れて炒め、玉ねぎを加えてしんなりするまで炒める。パン粉とコーンを加えて混ぜながら1分位炒め、コンソメと胡椒で調味する。ココット型に入れて、チーズを散らす。
- 3** 卵と牛乳をよく混ぜ合わせて②に注ぎ入れ、180℃に温めたオーブンで10~15分焼く。



オーブンに入れたら、途中で焦げすぎないようにアルミホイルをかぶせましょう。