

## グリル調理 丸ごとにんじんのホイル焼き



### 作り方

1. にんじん1本分をアルミホイルにのせ、Aをふりかけ、口を閉じたものを2個作る。
2. 1を平皿の中央にのせ、メニューの「**手動オープン**」「**200℃**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、様子を見ながら約35～45分焼く。

### 手動オープン

設定温度の目安  
200℃

使用付属品



平皿

### 材料（1回分）

にんじん（小1本約100g、皮付きのまま縦半分切る） 2本

|                |    |
|----------------|----|
| <b>A</b> オリーブ油 | 適量 |
| 塩・こしょう         | 適量 |