

こんなに美味しいの？！白菜丸ごと焼き by あるものレシピ



作りかた

1. 小さめの白菜を半分にカット。大きければ1/4にカットし、間にベーコンをいれ、オリーブオイルをたらしめます。
2. **オーブン** **予熱有** **1段** **230℃** で予熱する。
3. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して①を乗せた角皿を**中段**で**約30分**、焼く。
4. 塩・胡椒して完成。

手動

オーブン

230℃

予熱：約11分

加熱：約30分

使用付属品



角皿 中段

カロリー

268kcal

塩分

2.4g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-WIA対応レシピです。

注意



指示

角皿の出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオーブン用手袋を使う

材料

白菜

1人分

1/2または1/4

ベーコン

1枚

オリーブオイル

適量

塩・胡椒

適量

調理のコツ・ポイント

白菜に焦げ目がつくくらい焼くと美味しいです。