



オホーツク222で作ろう！

ビッシュドオニオン



簡単 ⌚ 20分



【材料】4人分

- たまねぎ中2個
- トマトピューレ1.5カップ
- ベーコン 2~3枚
- しお、こしょう 各少々
- バジルソース 適量
- イタリアンパセリ 適量

【作り方】

- 1 たまねぎは横半分に切る。ベーコンは短冊切りにしてフライパンでカリカリに焼く。
- 2 ベーコンを取り出す。たまねぎを並べ蓋をして柔らかくなるまで弱火で蒸し焼きにする。
- 3 トマトピューレを加えて半量まで煮詰め、塩こしょうで味をととのえる。
- 4 皿に3を敷き、その上にたまねぎを置く。バジルソースとベーコンをのせ、パセリを散らす。

ベーコンから出た脂でじっくりたまねぎを焼きます。途中ひっくり返して両面焼きましょう。
加熱して甘みが強くなる「オホーツク222」のようなたまねぎで作るのがおすすめです。！