



# かぶのレシピ

## かぶの甘さ MAX オーブン焼き



材料 2人分

かぶ(あれば小さいもの)	4 個
オリーブオイル	大さじ 2
塩	適量
乾燥パセリ	適量

作り方

- ①かぶは皮をむく。
  - ②上面に十字に切り込みを入れる。
  - ③耐熱皿に②を並べ、オリーブオイル、塩をかける。
  - ④200 度に余熱したオーブンで、軟らかくなるまで 30~40 分程度焼く。
  - ⑤乾燥パセリをふりかける。
- ハーフを入れたり、塩をハーフ入りにしたりしてもおいしいです！