

バターナッツの 香草ゲリル

バターナッツのレシピ



ローズマリーの香りが食欲をそそります！

材料

バターナッツ……1/2個（約450g）
 オリーブオイル……………適量
 ローズマリー……………適量
 （あれば生のローズマリー）
 塩……………適量

下ごしらえ

ローズマリーは軽く洗い、葉を枝からはずして乾かしておく。

作り方

- ① バターナッツは約5mm厚にスライスする。
- ② 天板にクッキングシートを敷き、その上に切ったバターナッツを並べる。
- ③ オーブンで200度10分加熱した後、一旦天板ごと取出しバターナッツを裏返す。
- ④ 裏返したバターナッツの上にローズマリー、塩、オリーブオイルをかけて再度、200度で10分加熱する。
- ⑤ バターナッツに串がすっと通ったら出来上がり。