

キャベツ「みさき」 丸ごとオーブン焼き

キャベツのレシピ



キャベツ、ベーコン、粉チーズ
黄金の組み合わせ！

材料 (4人分)

キャベツ「みさき」……………1 個
ベーコン……………4 枚
粉チーズ……………適量
オリーブオイル……………適量
塩・こしょう……………適量

下ごしらえ

オーブンを 200℃ で予熱しておく。

作り方

- ① キャベツを半分にカットする。キャベツの断面の中心部だけ約 2cm 幅に切り込みを入れる。ベーコンは 2cm 幅に切る。
- ② オーブンの天板にキャベツの断面を上にして置く。切ったベーコンをキャベツにのせて、塩・こしょうをかけ、粉チーズをたっぷり振りかける。
- ③ 200℃ のオーブンで 20 分ほど焼く。チーズが溶けてきたら完成。

ポイント

「みさき」は生食でもおいしいので、火がすべて入らなくても食べられます。