

赤玉ねぎとジャガイモの

スパイシーオーブン焼き

ふあそらさん考案



●材料● 4人分

赤玉ねぎ…2個

じゃがいも…3個

にんにく…4片

塩…小さじ半分

コショウ…少々

バター…20g

パセリ（あれば）…適量

【スパイス】

クミン…小さじ半分

ガラムマサラ…小さじ半分

ローズマリー…小さじ1

●作り方●

下準備：オーブンを200度に予熱しておきます。

- ① ジャがいも、赤玉ねぎは皮をむいてくし形に切ります。にんにくは少し潰して皮をおきます。（赤玉ねぎは芯を残してくし形に切ると炒めてる途中でバラバラにならないです）
- ② フライパンにバターを熱しニンニクとジャガイモを入れて炒めます。赤玉ねぎも入れてさっと炒めます。
- ③ スパイス3種類をすべて入れてさっと炒めます。
- ④ 耐熱容器にフライパンの中身を入れ予熱したオーブンで30分焼きます。
- ⑤ あればパセリを散らします。

●考案者のコメント●

赤玉ねぎは色がキレイなのでその色を生かした料理にしました。

加熱すると色が消えてしまいがちですが、オーブンで焼くことで色も生かされ、食材も甘くてホクホク♪

焼いてる最中はスパイスの素敵な香りが部屋中漂ってまるでお店みたい！

北見の赤玉ねぎとじゃがいもでとびっきりのクリスマス料理を家族と一緒に味わいたいです。