

たまねぎとベーコンの ぐるぐるチーズ

調理時間：40分～



【必要食材・調味料】

- ・玉ねぎ（半分）
- ・ベーコン（2枚）
- ・塩胡椒（少々）
- ・オリーブオイル（小2）
- ・ピザ用チーズ（50g）

【必要道具】

- ・まな板
- ・包丁
- ・スキレット
- ・アルミホイル

【作り方】

- ① ベーコンを縦半分に切る
- ② 玉ねぎを横半分に切る
- ③ ②の輪をバラバラにする
- ④ 1番大きい③の上（内側）にベーコンをぐるっと置く
- ⑤ 2, 3番目に大きい③を④に重ね、同様にベーコンを置く
- ⑥ 大きさを合わせながら⑤を繰り返す
- ⑦ スキレットの上に⑥を置き余った玉ねぎを2cm角に切って周りに置く
- ⑧ 塩胡椒、オリーブオイルをかけ、アルミホイルを被せてごく弱火で15分蒸し焼き
- ⑨ ピザ用チーズを回りに置き、溶けるまで加熱し完成

お子さんと一緒にぐるぐる巻いても楽しい！