

野菜と豚ばら肉のオーブン焼き



■材料■ (5人分)

・じゃがいも	1個
・人参	1/2本
・玉ねぎ	1/2個
・エリンギ	1~2本
・ズッキーニ	1/2本
・パプリカ	1個
・ミニトマト	5個
・おくら	5本
・皮付にんにく	2かけ
・ローリエ	2枚
・ローズマリー	2本
・タイム	2本
・豚ばら肉	100g
・塩、コショウ	適量
・オリーブオイル	適量

■作り方■

- 1 じゃがいも、人参は薄くスライスし、軽くレンジにかけておく。玉ねぎ、エリンギ、パプリカ、ズッキーニは食べやすい大きさにスライス。おくらは縦半分に切る。
- 2 耐熱皿に、塩、コショウを振りながら、じゃがいも、にんじんを並べ、その上に玉ねぎスライス、その上に豚ばら肉で全体を覆う。その上に、ハーブ類、残りの野菜を彩りよく並べる。
- 3 オリーブオイルを全体にまわしかけ 220°Cのオーブンで 20~25分焼く。

Memo