

かけちーレシピ『なすとベーコンのトマトグラタン』

材料(2人分)

| | | |
|-----------|----|---|
| なす | 4 | 個 |
| ベーコン | 2 | 枚 |
| トマト | 1 | 個 |
| オリーブ油 | 適宜 | |
| かけちー | 60 | g |
| パセリのみじん切り | 少々 | |
| こしょう・塩 | 適宜 | |



作り方

- ① なすはヘタを除き、縦薄切りにして、塩少々を振ってしばらくおき、水気が出たらペーパータオルでふく。ベーコンは1cm幅に切り、トマトは横に薄切りにする。
- ② フライパンにオリーブ油大さじ2を熱し、なすの両面を焼く。
- ③ 耐熱皿にオリーブ油を薄くぬり、なす、ベーコン、トマト、なすと重ね入れ、チーズを並べてパセリをふり、オーブントースターで約6分、チーズが溶けて焼き色がつくまで焼く。