

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
かけチーズ	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で焼く。