

No.6 「自家栽培なすの素揚げオーブン焼き」



《分量》

- ・なす 3～4本
- ・パプリカ（赤・オレンジ・黄色） 1個ずつ
- ・ベーコン 1～2枚
- ・ケチャップ 適量
- ・マヨネーズ 適量
- ・塩コショウ 少々

《作り方》

- ①なすをたて半分に切り、さらに3等分に切ったものを素揚げにする。
- ②グラタン皿に素揚げしたなすを並べて、ケチャップとマヨネーズをかける。
- ③その上に千切りにしたパプリカと食べやすい大きさに切ったベーコン、とろけるチーズを乗せて、塩コショウで味付する。
- ④220℃のオーブンで15分程焼いたら完成。

《料理に込める思い》

自分の畑でなすがたくさん採れ、調理も面倒でなく手軽につくれるので、よく作っています。

三色のパプリカによって彩りも良く、出来立ての香ばしい香りも食欲をそそり、食べやすい1品です♪