

★ 夏野菜のオーブン焼き



調理時間:約20分

《材料》(2人分)

- ・ナス:1本
- ・トマト:40g
- ・アスパラガス2本
- ・モッツアレラチーズ:80g
- ・パルメザンチーズ
(粉チーズ):1~2つまみ
- ・オリーブオイル:小さじ1
- ・バジル:適量

《作り方》

1. オーブンを180℃に予熱しておく。
2. なすとトマトを1cmの輪切りに切り、モッツアレラチーズは一口大に切る。
3. フライパンにオリーブオイルを入れ、ナスを焼き目がつくまで炒める。
4. 耐熱皿にナス、トマト、チーズの順に重ね、一番上にアスパラを置き、パルメザンチーズを一つまみ降って、180℃のオーブンに入れて15分焼く。
5. 途中、チーズに焼き目がついたらアルミホイルをかぶせておく。
6. ナスに火が通ったのを確認してバジルをお好みでふりかけて完成。