

ご当地 料理選手権

竹千代部門



準グランプリ

折戸なすのコロンドリア

野口なつきさん、野口未海さん、野口来海さん

調理時間：30分/30分

折戸なす以外の食材費：200円



〈材料(2人前)〉

- 折戸なす(2個) ●玉葱(1/4個) ●にんにく(1かけ)
- ご飯(160g) ●ベーコン(2枚) ●バター(10g)
- 醤油(大さじ1)
- とろけるチーズ(80g) ●塩、コショウ

〈作り方〉

- ① 折戸なすのへたを切り落とす。
- ② ①の中身をくり抜き、それをみじん切りにする。
- ③ 折戸なすの外側の皮にナイフで絵や模様をつける。
- ④ みじん切りにした玉葱、にんにく、ベーコンと②を炒める。
- ⑤ 温めたご飯を④に入れ、バター、醤油を混ぜて炒める。
- ⑥ ⑤を③に入れ、上にチーズをのせる。
- ⑦ 250度のオーブンで15分焼き、できあがり。