

ご当地 料理選手権

竹千代部門

👑 優秀賞



野菜たっぷりリナスグラタン

杉山ゆき子さん・杉山春菜さん

調理時間：30分/30分

折戸なす以外の食材費：500円



〈材料(2人前)〉

- 折戸なす ●玉葱(大1) ●ベーコン(2枚)
- しめじ(1P) ●ピーマン(2個) ●オリーブオイル(適宜)
- にんにくトマトケチャップ(大1) ●トマト水煮(50)
- ソース(大2) ●パセリ ●粉チーズ、とろけるチーズ
- ベビーリーフ

〈作り方〉

- ① 折戸なすをレンジに5分かけ、そのままおいておく。
- ② フライパンにオリーブオイルを入れ、切った玉葱、ベーコン、しめじ、ピーマンを入れ炒める。
- ③ ①をスプーンでくり抜き、②に入れ、ソース類を入れる。
- ④ くり抜いた折戸なすに③をつめ、チーズをのせる。
- ⑤ オーブンで焼き、ベビーリーフを飾る。