

JA西条

第2回ときめきレシピコンテスト

応募作品

西坂 暢さん作♪

## 絹かわなすのラザニア風

【作り方】

- ① 絹かわなすを5～7ミリ幅に切る。
- ② 絹かわなすを少し揚げ焼きにする。
- ③ ②→ミートソース→スライスチーズの順に耐熱容器に重ね、いれていく。
- ④ ③を200℃のオーブンで20分焼く。

【材料】（2人分）

- 絹かわなす・・・2個
- スライスチーズ・・・430g
- ミートソース・・・600g

