

JA西条

第3回ときめきレシピコンテスト

応募作品

しおさん作♪

なすのはさみ焼き



【材料】（2人分）

- 絹かわなす…107g
- ベーコン…32g
- チーズ…46g
- オリーブ油…40g
- 塩…少々
- パセリ…少々

【作り方】

- ①なすを約 1.5 cm幅に切る
- ②なすの大きさに合わせて、ベーコンとチーズを切る。
- ③ベーコンとチーズを2枚ずつ交互になすの間にはさむ。
- ④フライパンにオリーブ油 10g を入れ、なすに焦げ目がついたらひっくり返して、もう1度オリーブ油 10g を入れる。
- ⑤両面焼けたら、お皿に盛り付け、塩とパセリをふりかける。

