

水なすとベーコンのとろりチーズ



材料(4人分)

- 水なす 2個
- ベーコンスライス 4枚
- スライスチーズ 4枚
- A
 - 醤油 大1杯
 - 酒 大1杯
 - こしょう ふたつまみ
- 油 大2杯
- パセリみじん切り 小1杯
- レモン 1個

作り方

子どもも喜ぶ一品です

- ① 水なすは、ヘタを取り縦2つ切りにする。皮の方から、縦に3か所切り込みを入れて、Aを振りかける。
- ② ベーコンを3等分に切り①のなすの切り込みに1枚ずつはさむ。
- ③ スライスチーズを4等分に切る。
- ④ フライパンに油を入れ②を両面焼いた後(3～4分)、表を上にして③のチーズをのせ、鍋のフタをして2～3分、蒸し焼きした後、火を止める。
- ⑤ 皿に④を盛り、パセリをちらしくし切りにたレモンをを小皿に添える。

ポイント

- ソーセージ、ハム、焼豚を使用しても美味しいです。
- トマトケチャップやマスタードをつけるのも◎