

旬の野菜と手軽な市販品を組み合わせた1品。

● ナスの簡単ラザニア風



ナスの簡単ラザニア風

材料（2人分）

ナス（中）・・・・・・・・・・3本
ミートソース（市販）・・・・1/2袋
溶けるチーズ・・・・・・・・大さじ2
オリーブオイル・・・・・・・・大さじ1
パセリ・・・・・・・・・・少々

作り方

- ① ナスは5mm幅の輪切りにして、フライパンにオリーブオイルをひいて、焦げ目をつけながら両面焼く。
- ② 火を弱め、①のナスのうえにミートソースをかける。さらに溶けるチーズをのせて、蓋をして、蒸し焼きにする。
- ③ チーズが溶けたら最後にパセリのみじん切りを散らして出来上がり。