なすバーガー

＜材料＞

- なす…2 本
- ひき肉…150g
- 卵…1 個
- 塩・コショウ…適量
- （お好みで）ミックスベジタブル…適量
  ※玉ねぎ、にんじん、コーン入り
- サラダ油…適量

＜作り方＞

1. なすはピーラーでしましまに皮をむき、輪切りにして水につけておきます。
2. ひき肉、卵、塩、こしょう、（お好みでミックスベジタブル）を混ぜてたねを作ります。
3. 輪切りにしたなすの上にたねをのせ、その上にまたなすをのせます。（なすでひき肉のたねを挟むような感じです。）
4. 油を薄く引いたフライパンに（3）をのせ、なすの両面とひき肉に火が入るように焼きます。

＜一口メモ＞
食べる際はケチャップやお好みソースをかけて召し上がってください。