



米ナスの重ね焼きグラタン

米ナスの触感がおいしい簡単グラタンです



材料(4人分)

米ナス	2個	<ミートソース>	
フルーツマト	2個	合びき肉	150g
とろけるチーズ	8枚	トマト缶	150g
オリーブオイル	適量	玉ねぎ	1/4個
バジル	適量	にんにく	1かけ
		赤ワイン	25g
バジル	適量	コンソメ	1袋
		ローリエ	1枚
		塩、こしょう	適量

作り方

- ① ミートソースを作る。にんにく、たまねぎをみじん切りにする。オリーブオイルでにんにく、たまねぎを炒める。合びき肉も加え炒め、赤ワインを加える。さらにトマト缶とコンソメ、ローリエを入れて煮込む。塩、こしょうで味をととのえて仕上げる。
- ② 米ナス、フルーツマトをスライスする。米ナスはフライパンで焼く。
- ③ 米ナス、フルーツマト、とろけるチーズ、米ナス、ミートソース、米ナス、とろけるチーズを順に重ねる。
- ④ 220℃のオーブンで15分焼く。
- ⑤ バジルをトッピングする。

MEMO

- ・米ナスの大きさと食感を活かした重ね焼。焼くとおいしさが増しミートソース、トマトとよくあいます。あたたかいうちに召し上がりましょう！！
- ・ミートソースは市販品を使用してもいいです。

