



Recipe 2

ぜひ
お試し
ください♪

水なすのピザ風焼き



材料(2人分)

- ・水なす …………… 2個
- ・玉ねぎ …………… 1/4個
- ・ベーコン …………… 2枚
- ・とろけるチーズ …… 50g
- ・ピザ用ソース …… 大さじ2
- ・マヨネーズ …… 大さじ2
- ・塩コショウ …… 少々

作り方

- ① 水なすのヘタを切り落とし、たて半分に切る。皮の部分を0.5cm程残してスプーンで中身をくり抜く
- ② くり抜いた水なす・ベーコン・玉ねぎを荒みじん切りにする
- ③ ボールに②とピザ用ソース、マヨネーズを入れ混ぜ合わせ、塩コショウで味を整える
- ④ 水なすの器①に③を詰め、チーズをのせてオーブントースターで15～20分焼く
- ⑤ 器に盛り付け、出来上がり

ポイント

- ・お好みでタバスコをかけるとパンチのある味に!
- ・ベーコンの代わりに、ツナ・ハム・ウィンナーでも代用できます。