

なすピザ



材料（4人分）

なす 8本（600g）
ピザ用チーズ 300g
ピザソース
玉ねぎ（小）1個
豚挽肉 100g
ベーコン 少々
トマト 200g
白ワイン 100cc
ブイヨン 少々
サラダ油
塩、コショウ 少々

我が家の晩ご飯

なすがたくさん出回る季節にこの一品は大変重宝します。なすはチーズとの相性も良くワインにピッタリです。

作り方

- 1 なすはへたを取り、縦に薄切りして水に漬けておきます。
- 2 水切りしたなすに塩、コショウをして、サラダ油で両面に焼き色がつくまで炒めます。
- 3 しんなりしたなすを、天板にアルミホイルを敷いた上に並べます。



- 4 なすの上にピザソースとチーズをのせ、トッピングのピーマンなどを飾って、250℃で約8分（ガスオーブン）焼きます。