

食材2つだけ!

ミートソース缶

×

ナス



調理時間

20分

なすを焼くひと手間でおいしさグンとアップ なすのミートグラタン

材料 (2人分)

ミートソース缶詰・・・1缶(290g)

なす・・・・・・・・・・・・・・・・2本

ピザ用チーズ・・・・・・・・・・ 適量

ドライパセリ(あれば)・・・少々

オリーブオイル・・・・・・・・大さじ1

1 材料を切る

なすは1cmの厚さで輪切りにし、水に5分さらす。水けをペーパータオルで拭き取る。フライパンにオリーブオイルを入れて中火にかけ、なすを両面焼き色がつくまで焼く。

2 焼く

耐熱容器にミートソースを入れる。なすを並べ、ミートソース、なす、ミートソースと重ねる。ピザ用チーズをかけて750Wのオーブントースターで10分焼く。ドライパセリをふる。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索