

ナストマ・ナストマ

制作 野の花工房：佐々木京美

材 料 (2人分)

- ・吉川ナス 1個
- ・トマト 1個
- ・ベーコン 2切れ
- ・ピザ用チーズ 大さじ4
- ・サラダ油 適量

【ドレッシング】

- ・オリーブオイル 大さじ3
- ・酢 大さじ2
- ・しょう油 大さじ1.5
- ・玉ねぎ(みじん切り) 大さじ3



吉川ナスを焼くときは、油を多めに使用することが、おいしさの秘訣!!
トマトは加熱用を使用するとコクが出ます。
しっかりと焼いたトマトと一緒に食べると、吉川ナスのおいしさが一層引き立ちます。

作り方

- ① ドレッシングの材料を、よく混ぜます。
- ② 吉川ナスとトマトを約1.5cmの厚さに切ります。
- ③ 油をひいて熱したフライパンでナスを焼き、皿に取っておきます。
引き続き、トマトとベーコンを焼きます。
- ④ お皿に、ナス→トマト→ナス→ベーコン→トマトの順に重ねます。
- ⑤ 熱したフライパンにチーズを入れ、溶けてきたら④にかけます。
お好みでバジルを飾り、ドレッシングをかけます。