

# トマトとなすのひとくちピザ



## 材料（15個分）

ナス	… 2本
薄切りベーコン	… 2枚
トマト	… 2個
オリーブオイル	… 大さじ2
塩・コショウ	… 少々
しょう油	… 小さじ1
チーズ(ピザ用)	… 適量
餃子の皮	… 15枚
パン粉	… 適量

## 作り方

- 1) ナスの皮をピーラーでランダムにむき、一口大に切る。水につけてアクを抜いておく。
- 2) ベーコンを①のナスと同じくらいの幅に切り、トマトは1cm角に切る。
- 3) フライパンにオリーブオイルを熱し、①のナスを炒める。ナスがしんなりしてきたら、②のベーコンとトマト、塩・コショウ、しょう油を加えてさらに炒める。
- 4) 火を止めてチーズを加え、余熱で溶けるまで混ぜる。
- 5) アルミカップに餃子の皮を敷き、④を入れる。チーズとパン粉をかけて、オーブントースターで焼き色がつくまで、2~3分焼いたらできあがり。お好みでタバスコをかけていただく。

ワンポイント!

トマトの優しい酸味を利かせた爽やかなスープ♪



JAこうか  
旬のレシピ集

<http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/>

他のレシピはこちら!!

