

茄子のベーコンチーズ焼き



調理時間：15分

分量：2人分

材料

- 茄子 1本
- スライスチーズ 2枚
- ベーコン 6枚
- パセリ 適量

作り方

1. 茄子はピーラーやスライサーで縦に長く薄切りにする。水にさっと浸けてアクをぬく。スライスチーズは縦長に3等分に切る。
2. 茄子の水気を拭き取る。ベーコンに茄子とチーズをのせ、端から巻く。
3. フライパンを熱し、2の巻き終わりを下にして焼く。全面に焼き色が付くように転がしながら焼く。
4. 盛り付け、好みでパセリを散らす。

ワンポイントアドバイス

- ・ 茄子は細長い形のもの（長なすなど）を使うとスライスしやすいです。
- ・ 旨味の強いベーコンと、相性抜群のチーズと合わせて、茄子の苦手克服メニューにも♪