

# 夏野菜のチーズ焼き

## (材料)2人分

なす 2本  
ズッキーニ 1本  
トマト(大) 1個

オリーブ油 大3  
塩・こしょう 適量  
とけるチーズ 適量

## 《作り方》

①なす、トマトは乱切り。ズッキーニは縦半分に切って7mm位の厚さに切る。

※なすは水にさらしてアク抜きをしておくとも色が変わらず美味しくいただけます。

②フライパンにオリーブオイル熱し、なすとズッキーニを炒める。

③②がしんなりしてきたらトマトを加え、さらに炒めて塩・こしょうで味を調える。

④耐熱皿に③を移し、とろけるチーズをのせてオーブントースターで、5分程焼き、チーズに焦げ目がついたら、出来上がり。



# 夏野菜のチーズ焼き

