

千両茄子とトマトのグラタン

～千両ナス料理～

(約4人分)



材料

千両茄子	中1個・・・縞模様に皮をむき2cmの厚さに切り塩をふる
トマトソース	
玉ねぎ	1個半・・・みじん切り
オリーブオイル	1T
熟したトマト	3個・・・皮をむき、乱切りにする
にんにく	1／2片
パセリ	2t
バジル	1t
S & P	適宜
オリーブオイル	炒め用
グリュイエールチーズまたはシュレッドチーズ	400cc

作り方

- ① 茄子の水気をふき、両面ソテーし取り出す。
- ② オリーブオイルを加え玉ねぎをソテーしトマト、にんにく、パセリ、バジルを加え強火で5分火を入れ火を落として15分煮込みソースを作る
- ③ グラタン皿にバターを塗り茄子の半量を入れ、②のトマトソースを半量広げ、チーズを半量ふり残りの茄子を重ね、残りのトマトソース、チーズも重ねる。180℃のオーブンで約10分。温度を上げてきつね色の美味しそうな色をつける