

# 田屋ナスとトマトのグラタン

～田屋ナス料理～

(約8人分)



## ■材料

田屋茄子 4個・・・縞模様に皮をむき3cm厚さに切り塩をふる  
オリーブオイル  
トマトソース  
    { 玉ねぎ(大) 1個・・・みじん切り  
    オリーブオイル 大さじ3  
    にんにく 1かけ  
    熟したトマト 8個・・・皮をむき、種をだしておく  
    バジル 小さじ1  
    パセリ 大さじ2  
    塩胡椒 適宜  
グリュイエールチーズ又はシュレッドチーズ 1カップ

## ■作り方

- ① ナスの水気をふき両面ソテーする。オリーブオイルを加え、玉ねぎをソテーし、トマトの乱切り・ニンニク・砂糖・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
- ② グラタン皿にバターを塗りナスの半量を入れ、①のトマトを半量広げ、チーズを半量ふり残りのナスをかさね、残りのトマトチーズも重ねる。180度のオーブンで10分。温度をあげてきつね色に美味しそうな色をつける