

野木町地産地消メニュー



⑧ フライパンで作る簡単なナスグラタン



調理時間 15～20分

フライパン一つで出来ちゃう絶品グラタンです。水分多めにしてパスタソースにも！

食材の旬

ナス 6月～9月

トマト 5月～8月

【材料】

ナス	2本
バター	20g
トマト	2個
スライスチーズ	4枚
大葉	小さじ2

【作り方】

- ① ナスは1cm厚さの輪切りにする。トマトは縦半分にし、1cm厚さに切る。
- ② フライパンにバターを入れ、なすを中火で両面色よく焼く。
- ③ 弱火にし、トマト、大葉、チーズの順にのせる。ふたをしてチーズが溶けるまで蒸し焼きにする。

～ひとくちメモ～ トマトとなすがジューシー！

ご飯と食べても、パスタやパンと合わせてもワインに合わせてもよい！