



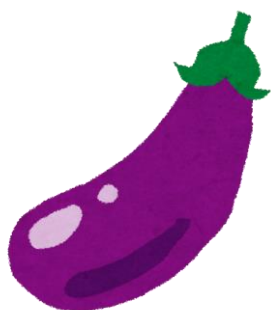
なすチーズ

材料（2人分）

なす	1本
ピーマン	1/2個
玉ねぎ	1/2個
ベーコン	2枚
バター	10g
コンソメ	小さじ 1
ピザ用チーズ	40g

作り方

- ① 野菜とベーコンを食べやすい大きさに切る。
- ② フライパンにバターを熱し、ベーコンを炒める。
- ③ ②になす、ピーマン、玉ねぎを入れて炒め、しんなりしたらコンソメを入れる。
- ④ 耐熱皿にバター（分量外）を塗り、③をいれ上にチーズをのせる。
- ⑤ 250℃に温めたオーブンで10分程度加熱する。（チーズが溶ければOk）



／ 調理時間 ／

20
min