



9/24 (火)

## きゅうりのオープン焼き

(材料)

きゅうり：2本

粉チーズ：適量

オリーブ油：適量

塩：少々

黒こしょう：適量

- ① きゅうりの両端を切り落とし、縦半分に切る。
- ② 塩を振り、粉チーズを惜しみなくたっぷりかけ、オーブントースターで10~12分ほど、チーズが軽く焦げるくらいまで焼く。
- ③ オリーブオイルと黒こしょうを振って完成。

ズッキーニでもおいしいですよ。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いています。  
また<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。