



9/8(水) ハッセルバックなす

(材料)

- | | |
|----------------|---|
| なす | ① なすを横にしてまな板に置き、底を切り落とさないようにして、2~3mm程度の切込みを入れる。 |
| ベーコン | ② ベーコンとチーズはなすに挟めるくらいのサイズに切っておく。 |
| スライスチーズ | ③ なすに②を交互になるように挟んでいく。 |
| オリーブ油 | ④ アルミホイルに乗せて塩こしょうし、オリーブ油を回しかける。 |
| 塩こしょう | ⑤ なすが柔らかくなるまでオーブンで焼く。 |
| ブラックペッパー | ⑥ 仕上げにブラックペッパーを挽き、パセリなどを振る。 |
| パセリ、パプリカパウダーなど | |

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。