

# なすの洋風田楽

米なすをしっとりとローストしました



## 材料(4人分)

|         |    |      |
|---------|----|------|
| 米なす     | …… | 1本   |
| トマト     | …… | 1-2個 |
| ツナ缶     | …… | 1個   |
| 味噌      | …… | 大さじ2 |
| オリーブオイル | …… | 大さじ1 |

## 作り方

- 1 なすは縦に4つにスライスして水にさらしておく。
- 2 ボウルにツナと味噌を入れよく混ぜる。
- 3 トマトは半分に切り1cmくらいにスライスする。
- 4 オーブン皿にホイルを敷き、なすを並べる。2をなすの切り口に塗り、トマトを並べる。オリーブオイルをふる。
- 5 200度に予熱したオーブンで20分程度焼く。