

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。