



作り方

- 1 豚肉のすじ切りをし、包丁の背で叩いて繊維を切る。
- 2 1に塩こしょうで下味をつける。少しきつめのほうが美味しく仕上がる。
- 3 ズッキーニとなすを輪切りに、ミニトマトはヘタを除いて半分に切る。
- 4 パルメザンチーズ・バジル・ローズマリー・オリーブ油・にんにくをフードプロセッサーに入れ、塩こしょうを加えてかくはんし、ソースを作る。
- 5 2の上に4を均一にのせる。
- 6 5と3を天板に並べ、オリーブ油をまんべんなくかける。
- 7 200℃のオーブンで15分ほど焼き、皿に盛り付ければ完成。



★ 調理のワンポイントアドバイス ★

まな板に塩こしょうをふっておく
両面にまんべんなく味をつけることができる。

オーブンで焼く前に
オリーブ油をまんべんなくかける

オリーブ油を全体にかけることでジューシーに焼きあがる