



【ミニトマトときんかんのチーズ焼き】



矢北 真衣 (やぎた・まい) さん

材料 (2人分)

ミニトマト	14 コ (150g)	パルメザンチーズ	3g
きんかん	6 コ	ピザ用チーズ	100g
オリーブ油	小さじ1	パセリ	少々

手順

- (1) ミニトマトのへたを取る。きんかんのへたを取る。
- (2) パルメザンチーズは、すりおろし器で粗く削っておく。
- (3) スキレット鍋の全体にオリーブ油を敷く。
ミニトマトときんかんを入れ、転がしながら中火で焼いていく。
- (4) 全体に火が通ったら、まずはピザ用チーズを鍋に入れる。
その上に削ったパルメザンチーズを加え、チーズが溶けてきたら、パセリを散らして完成。