



【ピーマンのチーズボート】



坂本 裕之さん (さかもと・ひろゆき) さん

材料 (2人分)

ピーマン	6コ (210g)	ピザ用チーズ	60g
ベーコン (薄切り)	30g	かりゆち 顆粒鶏ガラスープの素	ひとつまみ

手順

- (1) ピーマンは6コ使う。ピーマンは縦半分に切り、へたとタネをとる。  
そのうちの2コは細切りにして、さらに3等分に切る。
- (2) ベーコンは細切りにする。
- (3) フライパンを中火で熱し、ベーコンと細切りにしたピーマン、鶏ガラスープの素を加え、1分ほど炒める。ベーコンに火が通ったら火を止める。
- (4) 縦半分に切ったピーマンに、(3)の具材をつめて、その上にチーズをのせる。
- (5) 1000ワットのオーブントースターで、6分ほど焼いていく。  
チーズに焼き色がついたら完成。