



【トマトまるごとグラタン】



池田 愛さん

材料 (2人分)

トマト	2コ (400g)	ぶなしめじ	30g
マカロニ	15g	塩	少々
ベーコン (薄切り)	15g	こしょう (黒)	少々
ピザ用チーズ	20g	パセリ	少々

手順

- (1) トマトのヘタ部分を切ります。中身をスプーンでくりぬき、細かく切ります。切り終わったらボウルに移します。
- (2) ベーコンは5ミリ幅、パセリはみじん切り、ぶなしめじは小房に分けておきます。マカロニは表示時間通り茹でておきます。
- (3) フライパンを中火で熱し、ベーコンを炒めます。ベーコンの脂が出てきたらしめじ、マカロニ、トマトを加え、炒めます。全体に火が通ったら、塩、こしょうをして火を止めます。
- (4) トマトに具材を詰めて、トースターで5分焼いていきます。表面に焦げ目がついたら取り出し、パセリを散らしたら完成です。