



## ズッキーニのチーズ焼き

### 材料：

#### <ベーコン&トマト>

ズッキーニ ----- 1本(200~250g)  
 ベーコン ----- 2枚  
 たまねぎ(薄切り) ----- 1/8個  
 ピザ用トマトソース ----- 大さじ2  
 ピザ用チーズ ----- 30g  
 塩 ----- 小さじ1/4

#### <わさび&マヨネーズ>

ズッキーニ ----- 1本(200~250g)  
 マヨネーズ ----- 大さじ2  
 わさび ----- 小さじ1/2~1  
 ピザ用チーズ ----- 30g  
 塩 ----- 小さじ1/4

※ お好みでイタリアンパセリ適量

### 作り方：

- ズッキーニ2本は縦半分に切る。耐熱皿に並べ、切った面に塩をふる。
- 半分はベーコンとたまねぎをのせ、残りの半分はそのままにして、ふんわりラップをかける。
- 電子レンジ(600w)に8~9分かける。  
途中、4分ほどで均一に柔らかくなるように、耐熱皿を180度回して加熱ムラを防ぐ。
- トースターのトレイにアルミ箔を敷き、ズッキーニを並べる。  
半分はトマトソースを塗り、チーズをふりかける。  
残りはわさびを混ぜたマヨネーズを塗り、チーズをふりかける。
- トースター(900w~1200w)で焼き色がつくまで6~8分焼く。  
器に盛り、お好みで細かく切ったパセリをふる。