

佐伯長ナスの お好み焼き



【材料】

- 佐伯長ナス……………2本
片栗粉……………適量
ピザ用チーズ……………適量
豚バラ肉……………約300g
トッピング
- | | |
|--|------|
| <ul style="list-style-type: none">・お好みソース・マヨネーズ・青のり・かつおぶし | } 適量 |
|--|------|

★作り方★

- ①ナスを輪切りにして片栗粉をまぶす。
- ②ホットプレートかフライパンに油を引き、
①のナスを隙間のないように並べる。
- ③②にチーズをのせて
中火で焼き、チーズが
溶けてきたら豚肉を
のせる。
- ④ナスに火が通ったら、
裏返して蓋をし、
約3分間蒸し焼きにする。
- ⑤全体に火が通ったら完成！
お好みでトッピングをかけて召し上がれ！

