

なすとピーマンを使ったレシピ

なすとピーマンのミートグラタン



※イメージ写真

●材料

なす
ピーマン
ミートソース
ピザ用チーズ
油

●作り方

- ①なすとピーマンをサイコロ状に切り、油で炒める。
- ②オープン皿になすとピーマンを入れ、その上にミートソース、チーズの順にのせオーブンで焼く。

(明和第一保育園より提供)

なすとピーマンのグラタン風

●作り方

- ①なす、ピーマン、たまねぎなど、お好みの野菜を炒める。
- ②マヨネーズ、ケチャップ、ソースを1：1：1で混ぜて、ソースを作る
- ③①と②を和えたものを耐熱皿に入れる。パン粉、チーズをのせてオーブンで焼く。



※イメージ写真

(明和第一保育園より提供)