

## とろとろステーキなすの卵グラタン

<< 優しい味わいをボリューム感たっぷりに楽しめます! >>



### 作り方

- ① とろとろステーキなすは縦半分に切り、皮の内側 5 mm のところに包丁を一周させて切れ目を入れる。さらに底近くまで格子に切れ目を入れ、塩をふり、オリーブオイルをかける。
- ② ボウルに A を混ぜ合わせ、粗みじん切りにしたベーコンを加える。
- ③ ② を① の切れ目に入れ込むように流す。
- ④ オーブントースターで卵が固まるまで約 10 分間焼く。

### ※POINT

なすの下部は火が通らなくても美味しく召し上がれます。魚焼きグリルでも作れます。

### 材料 (2 人分)

とろとろステーキなす	1 個 (約 500g)
ベーコン	2 枚
オリーブオイル	大さじ 2
塩	適量

### A

卵	2 個
粉チーズ	大さじ 2
ガーリックパウダー	適量
ブラックペッパー粗挽き	適量

