



■材料■ (5人分)

・茄子	2個
・オリーブオイル	適量
・にんにく	ひとかけ
・玉ねぎ	1/2個分
・合挽き肉	500g
・トマト	2個
・バジル	適量
・塩、コショウ	適量
・ピザ用チーズ	適量

■作り方■

- 1 茄子は薄く切り、塩コショウを振って天板に並べ、上からオリーブオイルをかけて200℃のオーブンで15分ぐらい焼く。
- 2 にんにく、玉ねぎはみじん切り、トマトは荒みじん切りにする。
- 3 フライパンにオリーブオイル大匙1とにんにくを入れてから火にかけ、香りが出たら玉ねぎを加え炒める。
しんなりしたら合挽き肉を加え火が通ったら、トマトとバジルを加え水分が飛ぶまで火にかけ、塩、コショウで味を調える。
- 4 耐熱皿に茄子、肉の順に交互に敷き詰める。チーズを散らして200℃のオーブンで20分焼く。

Memo

ギリシャ料理