

# なすのピザ風

## \* \* 材料(2人分) \* \*

なす	1本
オリーブ油	大さじ1
ピザソース	適量
とろけるチーズ	適量



## 作り方

- ① なすは皮を縞目にむき、斜め1cm幅に切る。  
20分ほど水に浸してアクを抜く。
- ② オーブントースターに水気を切った①を並べ、オリーブ油、ピザソース、とろけるチーズをのせる。
- ③ なすに火が通れば出来上がり。



水に浸してアクを抜いたり、油と調理することでエグ味を和らげることができます。また、縞目に皮をむくことで口に残る食感も改善します。

