ラタトゥイユのチーズ焼き



調理時間 約55分
カロリー 92kcal(1人分)

材料 (4～6人分)

(A)	
ナス	1本
トマト	1個
玉ネギ	1個
ズッキーニ	1本
赤パプリカ	1/2個
(B)	
トマト缶	1/2缶(200g)
オリーブ油	大さじ2
塩	小さじ1/4
モッツァレラチーズ	100g

作り方

1. Aを1cm角に切っておく。
2. ダッチオーブンに(1)とBを入れて蓋をし、グリルに入れる。
3. オーブンモードを選択し、タイマーを30分に設定し点火する。
4. 消火後、スライスしたモッツァレラチーズをのせ再び蓋をし、そのままグリルの中で10分余熱する。

野菜のおいしさをまるごといただけれるヘルシーメニュー。