

ソーセージのせズッキーニのグリル



NH Nipponham コラボレシピ

材料

(2人分)

アンティエ®レモン&パセリ	4本
ズッキーニ	1本
ミートソース	大さじ4
パン粉	適量
粉チーズ	適量

作り方

- 1 ズッキーニは縦半分に切り、中をくり抜く。
- 2 (1)にミートソースを塗り、パン粉、粉チーズをふりかけた上にアンティエ®レモン&パセリをグリルプレートで7分、こんがりするまで加熱する。
- 3 焼き上がったら皿に盛り付ける。

ズッキーニを輪切りに、アンティエは斜め切りにして、ピンチョス風にしてもGood！