ナスのカレードリア



調理時間	20分
カロリー	1731kcal

材料	(2人分)
合挽き肉	100g
レトルトカレー	2人分
なす	1～2本
(A)	
オリーブオイル	大さじ1
塩、こしょう	少々
ピザ用ミックスチーズ	80g
ごはん	1合
パセリ	適量

作り方

1. ココットにごはんをよそい、高さが均一になるようにする。挽肉、レトルトカレーをよく混ぜ、ごはんの上にかける。
2. なすを輪切りにして(1)にのせ、(A)をふりかける。全体にピザ用ミックスチーズを散らす。
3. ふたをして「ココット・タイマー設定15分」にセットし、加熱する。焼きあがったら仕上げにパセリを散らす。

市販のレトルトカレーを使って、本格派の1皿に。とろりチーズとひき肉で、食べ応えもしっかり。