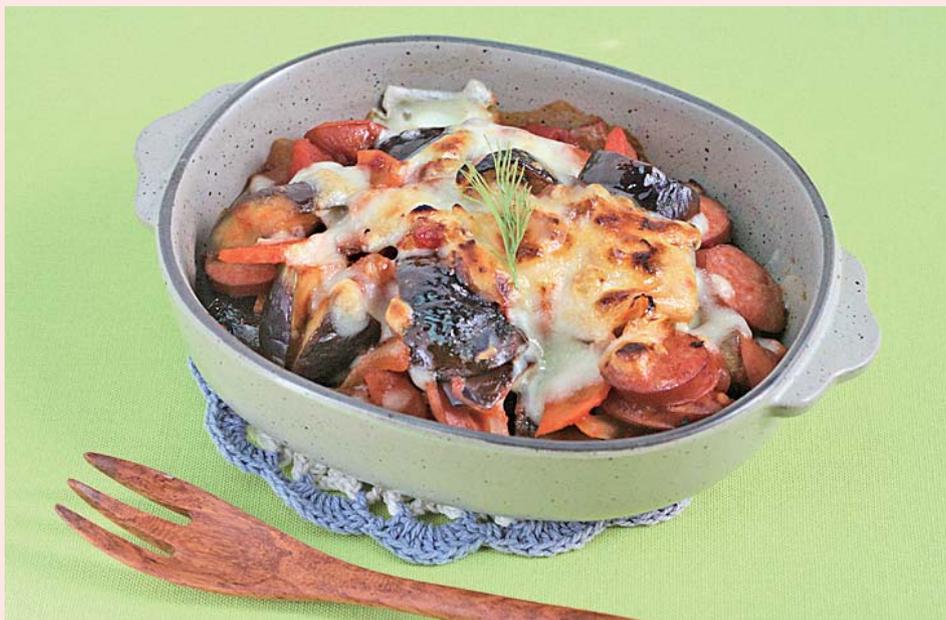




## 秋茄子のソーセージグラタン



### 材 料 1人分

なすび	1本	コンソメ	小さじ1/2
カットトマト缶	50g	油	小さじ1/3
水	30cc	とろけるチーズ	15g
ウインナーソーセージ	大1本(約60g)	ディル	少々
人参	1/3本		
玉ねぎ	1/6個		

### 作り方

- ① なすびは、乱切りにして水に浸けてあく抜きをする。
- ② 玉ねぎは、半分の長さのくし切り、人参はいちょう切りにする。
- ③ ウインナーは、食べやすい大きさに切る。
- ④ 熱したフライパンに玉ねぎ、人参、ウインナー、なすびを入れて油で炒める。しんなりしてきたらコンソメ、トマト缶、水を加えて軽く煮る。
- ⑤ グラタン皿に具を入れて、とろけるチーズをかけてオーブンで2、3分焼く。
- ⑥ ディルを添えて出来上がり。