

とろとろステーキなすを使った

ギリシャのムサカ風ナスグラタン

<< 夏のビールのお供にピッタリのナス料理 >>



材 料 (2 人分)

とろとろステーキなす	1/2 本
ミートソース	
ニンニク	小 1
タマネギ (みじん切り)	1/4 個
ニンジン (みじん切り)	1/3 本
オリーブオイル	少々
ひき肉 (合い挽き)	100g
赤ワイン	少々
トマトソース缶	200g
エルブドプロバンス (ミックスリーブ)	少々
塩	少々
胡椒	少々
ホワイトソース	
ホワイトソース缶	200g
生クリーム	少量
塩	少々
バター	少々
カットチーズ	適量

作 り 方

- ① ミートソースを作る。多めのオリーブオイルでニンニクをじっくり程良く炒めたら、タマネギ、ニンジンをに入れてさらに炒める。野菜がしんなりしたらひき肉を入れてかたまりができないようさらに炒める。赤ワインを少々ふってサッと合わせ、トマトソース缶を入れ、エルブドプロバンス、塩、胡椒をそれぞれ少々入れてある程度まで水分を煮つめる。
- ② ホワイトソースを作る。鍋にバターを入れてホワイトソース缶、生クリームと塩をそれぞれ少々入れて混ぜ、なるべく硬めに仕上げる。

作 り 方 (続 ぎ)

- ③ とろとろステーキなすは3~3.5cmの厚さに丸型カットし、フライパンで両面を多めのオリーブオイルで軽く色づく程度に焼く。
- ④ 耐熱用の器に③を敷き、①のミートソース、②のホワイトソース、たっぷりのカットチーズを入れて180℃のオーブンで色よく焼けたら出来上がり。

※POINT

ミートソース、ホワイトソースはあまり水っぽく仕上げないこと。

