

ズッキーニとポテトの重ね焼き

1998.6.26
Mizuhori S. Saito

寺田さんがズッキーニを届けてくれたので
どうやって食べようかなと 考えていました。が
昨日のトマトソースが残っていたので オフンで
重ね焼きにしてみました。子供たちには好評!

① トマトソースをつくる。

玉ねぎをみじん切りにして、トマトの水煮缶
トマトピューレ・塩・こしょう・ケチャップを加え
よく煮込みます。仕上げに バジリコを。

② オフンに入れられるお皿に 油をうすくぬり、 うすく輪切りにした ポテト と ズッキーニ と たまにまき残っていた ごはん を重ね、その上 から トマトソース をかけます。

③ 最後に パン粉 を チキユリソース をのせて 170℃ で 60分ぐらい 焼きます。 (オフンに入れ (下段))

* ごはんではなく マカロニ にしたら もっと
おいしければ。

* ポテトはズッキーニと意外によく合
います。ズッキーニのかわりに かぼちゃにして
ホワイトソースでも いいのでは?

