

ディノケールとナスのミートドリア



キューピーテイステイドレッシング
「黒酢たまねぎドレッシング」を使用

＜材料＞(4人前)

ディノケール	8枚
ナス	8本
塩コショウ	少々
ミートソース缶	2缶
ごはん	600g
ドライパセリ	少々
ピザ用チーズ	100g
パン粉	大さじ4
サラダ油	大さじ4
オリーブオイル	大さじ4
黒酢たまねぎドレッシング	大さじ2

＜作り方＞

- (1) ナスのヘタを切り落とし、幅を1cmの輪切りにする。ご飯にドライパセリを混ぜ合わせ、オリーブオイルを塗った耐熱容器に入れる。
- (2) オーブンを250℃に予熱する。
- (3) フランスパンにサラダ油を入れて火にかけ、ナスがしんなりするまで炒め、塩こしょうで味を調える。
- (4) ご飯を入れた耐熱容器にミートソースをかけナスを並べ、黒酢たまねぎドレッシングをかける。
- (5) ピザ用チーズ、パン粉を散らし、250℃に予熱しておいたオーブンで15分焼く。