

# 料理名 賀茂なすのグラタン

材料 (2人分)

- 賀茂なす…1個
- 黄ズッキーニ…1/4本
- むきエビ…2尾
- パプリカ…1/4個
- ソラマメ…6粒
- ホワイトソース（市販品）…大さじ2
- パルメザンチーズ…適宜
- サラダ油…適宜
- ディル…適宜



## 作り方

- (1) 賀茂なすを縦に半分に切り、皮目に竹串などで穴を開ける。内側の周りに1周包丁を入れ、スプーンで身をくりぬき半分に分ける。ズッキーニは厚さ1cmにちょう切りする。
- (2) サラダ油を180度に熱し、(1)をむきエビ、パプリカと共に素揚げする。ソラマメは皮をむきゆでる。
- (3) 素揚げした賀茂なすに具材としてむきエビ、パプリカ、ソラマメ、ズッキーニを盛り込み、ホワイトソース、パルメザンチーズをかけ220度のオーブンで5、6分焼く（写真参照）。
- (4) 器に盛り付け、ディルをのせ出来上がり。

