

「コリンキー」と 夏野菜のラタトゥイユ

カボチャのレンピ



あつあつのままでも、冷やしてもおいしい!
夏野菜をたっぷり食べられます

材料 (2人分)

「コリンキー」……………1/2個
 パプリカ (赤)……………1/2個
 ナス……………1個
 ベーコン……………2枚
 ニンニク……………1片
 固形スープの素……………1個
 オリーブ油……………大さじ2
 トマトの水煮缶……………1缶
 塩、コショウ……………少々

作り方

- ① 「コリンキー」、パプリカ、ナスは一口大に、ベーコンは 1.5cm 幅に切ります。ニンニクは薄切りにします。
- ② フライパンにオリーブ油と (1) のベーコン、ニンニクを入れ、火にかけます。
- ③ ニンニクのよい香りがしてきたら、(1) の野菜を入れ、焼き色をつけるように炒めます。
- ④ トマトの水煮 (ホールタイプの場合はあらかじめつぶしておく) と固形スープの素を (3) のフライパンに入れ、煮込みます。
- ⑤ 塩、コショウで味をととのえます。

ワンポイント

具を大きめに切ることで、素材そのものの味が楽しめます。ウスターソースやケチャップを入れるとコクが出ます。