

カシューナッツ麩と米ナスとベーコンのミルフィーユ No.29



<材料> 4人分

カシューナッツ麩	1/3本を2本
米ナス	5mmスライス4枚
厚切りベーコン	4枚
パプリカ(赤、黄)	
オリーブオイル	
塩	
ブラックペッパー	
レモン	
イタリアンパセリ	
アスパラガス	縦2/1本

<作り方>

1. フライパンにうすく引いたオリーブオイルでベーコンを塩、ブラックペッパーで炒めて皿にとる
2. オリーブオイルを足し輪切りにした米ナスを焼いて別の皿にとる
3. 次にカシューナッツ麩を5mm程度の薄切りにし、そのフライパンで焼く
4. 次にパプリカの荒みじん切りを炒める
5. 皿に下から米ナス、ベーコン、カシューナッツ麩の順で重ねる
6. 上にパプリカ、飾りのレモン、イタリアンパセリ、塩ゆでしたアスパラガスを飾る