



284Kcal. 塩分0.9g(1人分)、調理時間25分

<材料> 6人分

<作り方>

なす(素揚げする)	3本分
じゃがいも	2個
なま麩(カシューナッツ)	1/2本
<b>ソース A</b>	
合いびきミンチ	250g
玉ねぎみじん切り	1/2個分
セロリみじん切り	1/2本分
にんにくみじん切り	1片分
オリーブ油	大さじ2
<b>B</b>	
赤ワイン	1/2カップ
水	1/2カップ
トマト水煮缶	1缶
ベイリーフ	
塩こしょう	少々
シュレッドチーズ	70g
青もみじ麩	6枚

1. なすは8つ割し、素揚げをする。
2. じゃがいもは薄切りし、ゆでる。
3. 鍋にオリーブ油を熱し、Aを炒める。(10分)  
Bを加え、こごと煮、塩コショウで味を整える。
4. グラタン皿にじゃがいもを敷き、3.のソースを入れ、ナスとカシューナッツなま麩を乗せ、さらに3.のソースをのせ、シュレッドチーズを散らし、オーブンでチーズが溶けるまで焼く。
5. 青もみじ麩をトッピングする。