



卵ふっくらで ジューシー なすのベーコンピカタ



*** 材料 / 4人分 *** 調理時間 / 約15分

- なす.....2本
- ベーコン.....4枚
- バター.....40g
- 小麦粉.....少々
- 塩・こしょう.....少々
- 旬の青野菜.....適量
- 【A】**
- 卵.....2個
- 粉パルメザンチーズ.....大さじ4
- 薄口しょうゆ.....大さじ1
- パセリみじん切り.....適量

*** コメント ***

なすを焼く際、バターの代わりにサラダ油やオリーブオイルを使ってもOK。香りをつけたい場合はバターを溶かす際ににんにくのみじん切りを入れて。

*** 作り方 ***

- 1 なすはへたを取り除き、縦4枚にスライスする。両端の2枚分は皮をしま目にむく。ベーコンは半分に切っておく。
- 2 なすの片面に軽く塩・こしょうし、ベーコンをのせて小麦粉をまぶす。
- 3 ボウルに④を入れ、ダマにならないようによく混ぜる。
- 4 フライパンを弱火にかけ、バターを焦がさないように溶かす。②を③にくぐらせ、弱めの中火でゆっくり火を通す。

〈ポイント〉

ボウルに余った③をたっぷりかけながら焼き、なすとベーコンがくっつくように卵でとじる



- 5 両面にきれいな焼き色がついたら火から下ろし、食べやすい大きさに切る。器に盛り、青野菜を飾れば完成。

本日の助っ人

ジ・オリエンタル・テラス
料理長
前川智裕さん



「和洋中さまざまなテイストを織り交ぜた創作料理を提供しています。ランチはパスタセットが好評。平日昼限定でパスタ（3種類の中から選択）に、サラダ、スープ、パンが付いて1000円です。また、女子会プランは4名以上の女性で一人3500円以上のコースをご注文いただければ、昼夜問わずノンアルコールカクテルが飲み放題になります。ぜひご利用を」

ジ・オリエンタル・テラス
浜松市中区佐鳴台6-8-30
☎053-447-3241