



トマトのオーブン焼き

レンジオーブンで作れる!



材料(2人前)

| | |
|--------|----------------|
| 中玉 | トマト4個 |
| バジルソース | 大さじ1(市販のものでOK) |
| 粉チーズ | 大さじ1 |
| 塩 | 少々 |



作り方



①中玉トマトを写真のように上、下平行に少しだけカットする。



②底を取り、平らに並べる。



③耐熱皿に並べ、バジルソースをのせ、その上に粉チーズを載せる。
ふたになる部分も一緒に耐熱皿に並べる(トマトのふたはかぶせないで横において焼きます)



④180度で15分焼く。
お皿に並べ直し、上からほんの少しだけ塩を振る。

point

- ・とっても簡単に出来て御洒落に見えます。
- ・食べる前にほんの少し塩をふるとトマトの甘みが引き立ちます。

