



長茄子のマリネ

[材料 4人分]

長茄子 2本
ミモレットチーズ 適量

■A

すし酢 1/3カップ
タイム 5本
ニンニク (スライス) 1片
黒胡椒 (粒) 大さじ1
塩 ひとつまみ

オリーブオイル 適量

[作り方]

1. Aの材料をあわせ、トレイに入れる。
2. 長茄子を縦にスライスし、オリーブオイルを両面に塗る。
3. 熱したグリルパンで両面焼く。
4. 茄子が焼けた順に、1のトレイに漬込んでいく。
5. 粗熱が取れたら、器に盛りチーズを添える。