



ワインやビールにぴったり！

ズッキーニのアンチョビチーズ焼き

調理時間 **15** 分

材料（2人分）

ズッキーニ	1/2 本	アンチョビフィレ	2 切れ
塩・粗挽き黒こしょう	各少々	ピザ用チーズ	20g
にんにく（みじん切り）	1/2 片分	ピンクペッパー	適量
オリーブ油	小さじ 1		

作り方

- ズッキーニはヘタを取り、皮を縞模様に切り、厚さ 7～8mm の輪切りにする。アンチョビは細かく刻む。
- フライパンににんにく、オリーブ油を入れて熱し、香りがしてきたらズッキーニを並べ、塩・粗挽き黒こしょうをふる。
- しんなりしたら裏返し、さらに焼く。
- 全体にアンチョビの 1/2 量、チーズ、残りのアンチョビをのせ、フタをしてチーズが溶けるまで火を通す。
- 器に盛り付け、ピンクペッパーを散らす。



フライパン シャローグリルパン

シャローグリルパンを使うと、焼き目がきれいに仕上がります。



簡単なのに
とにかく
美味しい♪

Swiss Diamond
SWISS MADE - DIAMOND REINFORCED COOKWARE

