

主菜に添えたりソースにもできる

ラタトゥイユ



調理時間 約 30分

材料 4人分

トマト 1個
なす 2本
ピーマン 2個
しめじ 1袋
パプリカ 1個
玉ねぎ 1個
ベーコン 4枚
にんにく 1/2片分

A

オリーブオイル 大さじ3
タイム、ローズマリー
各1/2枝

塩 小さじ1/2
こしょう 適量
コンソメ 1個

作り方

1. トマト、なす、ピーマン、パプリカ、玉ねぎは1cmほどの角切りにします。しめじは石づきを切り落とし、房に分けます。ベーコンは短冊切りにします。
2. にんにくを潰し、鍋にAを入れ、弱火で香りを出します。
3. 2に1と塩、こしょうを入れて炒め、コンソメを入れて蓋をします。蒸気が出たら中火で5分加熱します。蓋を取ってかき混ぜたら、再び蓋をして沸騰したら消火、10分減圧。