

夏-5 和風ラタトゥイユ

【材料】（2人分）

ベーコン 2枚
セロリ 1/2本
ズッキーニ 1本
かぼちゃ 1/8個
トマト 1個
黄パプリカ 1/2個
ピーマン 1個
にんにく 2かけ
オリーブオイル 大さじ3
しょうゆ 大さじ1と1/2
みりん 大さじ2
塩 適量
こしょう 適量

【作り方】

- 1 セロリはピーラーで皮をむいて1.5センチ角に切る。ズッキーニはへたを切り落として2センチ厚さのいちょう切りする。かぼちゃは包丁で皮をそぐようにむいて2センチ角に切る。トマト、黄パプリカ、ピーマンも2センチ角に切る。にんにくはへたを切り落とす。ベーコンは2センチ幅に切る。
- 2 鍋を熱してオリーブオイル大さじ2と1/2をひき、ベーコンを強火で炒める。ベーコンに焼き目がついたら、1の野菜を加えて炒める。
- 3 全体に油が回ったらみりん、しょうゆ、水1/4カップ加えてフタをして、たまに混ぜながら弱火で10分ほど煮る。