



おいしく・健康的に 食べよう

Kitchen Smile
OFFICIAL RECIPE SITE



Copyright (C) Kansai Super Market Ltd. All Rights Reserved.

ズッキーニをまるごと楽しもう！
ズッキーニとベーコンのチーズ焼き

（お野菜）まるごと食べま専科
お野菜まるごと食レシピ

ズッキーニとベーコン＆チーズとの相性よし！

| | | |
|------------------------|---------------|--------------|
| 一人あたりのエネルギー 216kcal | 食塩相当量 0.8g | 調理時間 約20分 |
|------------------------|---------------|--------------|

この表示値は目安です

■材料 (2人分)

| | |
|---------|--------|
| ズッキーニ | 1本 |
| ベーコン | 2枚 |
| ピザ用チーズ | 40g |
| しょうゆ | 小さじ1/2 |
| オリーブオイル | 大さじ1 |

■作り方

- ①ズッキーニは 5mm 幅に深く切り込みを入れ、切り込みと切り込みの間に包丁を入れ輪切りにする
- ②ベーコンは 2cm 幅に切る
- ③①の切り込みにベーコンを挟む
- ④フライパンにオリーブオイルを熱し、③を並べて焼き色がつくまで加熱する
- ⑤しょうゆをまわしかけ、チーズを上にのせて蓋をし、蒸し焼きにし、チーズが溶けたらお皿に盛り付ける

cooking memo