



## かぼちゃとベーコンのチーズ焼き



### 材料 2人分

|         |            |
|---------|------------|
| かぼちゃ    | 1/8個(300g) |
| 玉ねぎ     | 1/2個       |
| ハーフベーコン | 1パック       |
| 塩       | 少々         |
| こしょう    | 少々         |
| オリーブオイル | 小さじ1       |
| ピザ用チーズ  | 60g        |

### 作り方

- ① 玉ねぎはうす切り、ハーフベーコンは短冊切りにする。かぼちゃは種をとり、皮付きのまま1cm幅に切る。
- ② ①を耐熱容器に入れ、塩、こしょうをふり、オリーブオイルを全体にかけ、ラップをかけて、かぼちゃと玉ねぎがやわらかくなるまで600wの電子レンジで5分程加熱する。
- ③ 具がやわらかくなったら、ピザ用チーズをのせて、220℃のオーブントースターで5分程焼く。(チーズがとけてこんがり色がつくまで焼いてください♪)