



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い色がつくまで焼いてください♪)