

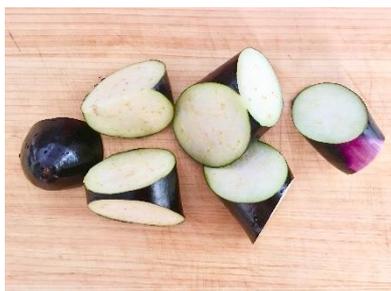
# 夏野菜が美味しい！ラタトゥイユ

## 【材料：4人分】

- ナス 3本 (450g)
- トマト 5個 (750g)
- ズッキーニ 1本 (150g)
- 玉ねぎ 2個 (400g)
- エリンギ 1本 (100g)
- ニンニク 3かけ
- 塩 小さじ1.5
- オリーブオイル 大さじ2
- オリーブオイル (仕上げ用) 小さじ4



1. ナスは大きめ。他の野菜は食べやすい大きさに切る。



2. ニンニクはみじん切り。

3. 鍋にオリーブオイルを入れて、ニンニクを弱火で炒め、香りがたったら、野菜を加え、塩を入れて炒める。



4. 油が回ったら、弱火にし、フタをして10分煮る。一度、フタを開けて、底からかき混ぜ、さらに10分煮る。



5. 野菜が柔らかくなったら、出来上がり。



6. 器に盛って、オリーブオイルをかけて食べる。冷めても美味しいし、冷蔵庫で冷やしてもおいしい。



※お好みの夏野菜で作ってみてください。