

## ■材 料（2人分）

ズッキーニ	1本	
ベーコン	60g	
ローズマリー	3本	（あれば）
ドライトマト	30g	
カレー粉	小さじ1	
オリーブオイル	小さじ2	
塩・コショウ	適量	
パルミジャーノレッジャーノ	or	
粉チーズ	適量	



## ■ポイント■

ズッキーニは厚めにカットすることでジューシーさを楽しめます。

ベーコン・ドライトマト・チーズはそれぞれ別の旨み成分を持つので合わせると相乗効果を発揮して、ぐっと美味しくなりますよ。

- ズッキーニは縦1センチ厚さに切る。(1本のズッキーニで3~4枚)ドライトマトは水に20~30分漬け、包丁で切れる固さになったら1cmの色紙切り。ベーコンは1・5cm幅に切る。
- フライパンにオリーブオイルを熱し、ズッキーニを入れる。フライパンの端にオイルがたまるのでそこにローズマリーを入れる。ズッキーニの両面が薄く色がつくまで焼いたら両面に塩をふり、ローズマリーと共に一度取り出す。同じフライパンにベーコンを入れ中火で香ばしく炒める。両面茶色になったら火を止め、ドライトマト・カレー粉を入れヘラで混ぜて塩・コショウで味を調える。
- 皿にズッキーニをのせ、その上に②のベーコン・ドライトマトをのせる。パルミジャーノレッジャーノを削り掛け、①のローズマリーをのせて黒こしょうをふる。

