

ラタトゥユ

材料	4人分	作り方
茄子	2本	① 茄子は縦半分に切り、2cm位の厚さに切る。 ズッキーニは1cm位の厚さに切る 玉葱、ピーマン、黄パプリカは1.5cm角に切る。 セロリは筋を取って6~7mm幅に切る。 トマトは皮を湯むきにし、ざく切りにしておく。 にんにくはみじん切りにしておく。 ② 厚手の鍋に、オリーブ油とにんにくを入れて焦げないように炒め、更に①の野菜を入れて炒める。 ③ 白ワイン、ローリエを入れて煮る。 ④ 塩、こしょうで味をつけ、中火で水分がなくなるまで煮つめる。
完熟トマト	2個	
セロリ	10cm	
ズッキーニ	1本	
黄パプリカ	1/2個	
ピーマン	1個	
玉葱	1個	
にんにく	1かけ	
オリーブ油	大さじ2	
ローリエ	1枚	
白ワイン	1/2カップ	
塩	少々	
こしょう	少々	

