

なすのキャビア風

2人分

なす 3本 (260g)

レモン汁 大さじ½弱

オリーブ油 大さじ2

ゆで卵 1個

玉ねぎ ¼個 (30g)

塩 小さじ⅓~¼

イタリアンパセリのみじん切り 大さじ½

にんにく ¼片

1. なすはガクを切り落とし、縦半分に切って、塩（分量外）少々をふって、しばらく置く
2. 天板にアルミホイルを敷きオリーブ油（分量外）大さじ1を塗って、水分を拭いた なすを切り口を下にして並べ、220℃に予熱したオーブンで15~20分焼く
3. 中身を取り出し、細かく刻む
4. みじんぎりの玉ねぎ、ゆで卵、イタリアンパセリ、とあわせて包丁で刻みながらレモン汁、オリーブ油、塩を加え味を整え、器に盛る
5. 上から分量外のオリーブ油をまわしかけ、好みでクラッカーなどを添える