



ナスバーガー

●材料

なす
卵
ベーコン
水菜
パン(小)
マスタードマヨネーズ
バター
ソース(オタフク)
塩

- 1 なすをスライスし、塩水にさらす。
- 2 水分を取り、ホットプレートで両面を焼く。
- 3 なすが焼き上がる前にベーコンを軽く焼き、なすにのせ、溶き卵をかけて取り上げ、ソース・バターを塗っておく。
- 4 パンに具が入るくらいに切り込みを入れ、マスタードマヨネーズを塗り、水菜を敷いて3の具をはさんだら出来上がり。