

焼きカチョカバロと夏野菜のグリル



材料 (4人分)

- ・カチョカバロ 1個
- ・パセリみじん切り 小さじ1
- ・なす 1本
- ・オリーブオイル 適量
- ・トマト(中玉) 1個
- ・塩こしょう 少々

ドルモ ロブレ DOLMO Roble

SPAIN 
750ml

赤い木の実の香り、樽熟成によるバニラの風味とトーストのニュアンスが生まれ、それがフルーツの味わいと見事な調和を見せています。

【作り方】

- (1) なす、トマトはヘタを取り除き5mm厚さの輪切りにする。
 - (2) カチョカバロは1cm厚さに切る。
 - (3) フライパンにオリーブオイルを熱して塩をふったなす、トマトの両面を焼いて取り出す。
 - (4) フライパンを熱してカチョカバロの両面に火を通す。
 - (5) なす、トマト、カチョカバロを盛り付ける。
 - (6) オリーブオイルをまわしかけ、パセリをふる。
- ※他の野菜を焼いて添えても。