夏野菜の焼きサラダ



材料	(4人分)
かぼちゃ	300g
ズッキーニ	1本
黄パプリカ	1個
プチトマト	12個
くるみ	30g
(A)	
酢	大さじ3
砂糖	ひとつまみ
塩	少々
こしょう	少々
オリーブ油	大さじ2
サラダ油	適量

作り方

1. かぼちゃはスプーンで種とわたを取り除き、5mm暑さに切る。ズッキーニは半分に切って縦4つ割りにする。パプリカは4つ割りにして種とへたを取る。トマトは楊枝で数箇所刺す。
2. くるみをアルミホイルにのせて両面焼きグリル(上火、下火・強)で1分30秒ほど焦がさないように焼き、取り出して粗みじん切りにし、Aと混ぜ合わせる。
3. かぼちゃとズッキーニにサラダ油を薄くまぶしつけ、パプリカも一緒に両面焼きグリルに入れ、かぼちゃとズッキーニは4～5分焼き、パプリカは7～8分焼く(上火、下火・強)。トマトはアルミホイルにのせて3～4分焼く。
4. パプリカはこげた皮をむいて食べやすく切る。
5. 器にかぼちゃ、ズッキーニ、パプリカ、トマトを盛り、(2)のドレッシングをかける。

甘さ、酸っぱさ、ほろ苦さ。 野菜のいろいろな魅力を堪能できる豪快かつ、繊細な一品。

焼き時間のかかるパプリカは庫内が高温になりやすい奥へ、短時間で焼けるトマトは手前に並べます。時間差調理ができるのも、温度が一気に約400度まで上昇するガスコンロのグリルならでは。

監修 武蔵裕子