ソーセージのせズッキーニのグリル



Nipponham コラボレシピ

材料	(2人分)
アンティエ®レモン＆パセリ	4本
ズッキーニ	1本
ミートソース	大さじ4
パン粉	適量
粉チーズ	適量

作り方

1. ズッキーニは縦半分に切り、中をくり抜く。
2. (1)にミートソースを塗り、パン粉、粉チーズをふりかけた上にアンティエ®レモン＆パセリをグリルプレートで７分、こんがりするまで加熱する。
3. 焼き上がったら皿に盛り付ける。

ズッキーニを輪切りに、アンティエは斜め切りにして、ピンチョス風にしてもGood！