



# 長ねぎのチーズ焼き



長ねぎの甘みが、チーズとよく合います



## ●材料（2人分）

長ねぎ	1本(140g)
オリーブオイル	大さじ1
こしょう	適量
ピザ用チーズ	40g

## ●つくり方

- ① 長ねぎは斜め薄切りにする。フライパンにオリーブオイルを入れて長ねぎを軽く炒める。こしょうをふる。
- ② 耐熱皿に長ねぎ、チーズをのせてオーブントースターで焼き色がつくまで加熱する。

## ●アドバイス

- ・チーズにこげめがついていたらOK。新玉ねぎでもおいしいです。



### STEP 1

切った長ねぎを炒める。



### STEP 2

チーズをのせてオーブントースターで焼く。