

# チコリーの簡単ベーコンチーズ焼き

さいたま市  
特産品

①チコリーを縦に半分に切り、芯の部分は具がのりやすいようにV字に切れ込みを入れる。

②葉の隙間に入るようにオリーブオイルをかける。

③サルサソース(またはピザソース)をのせる(ソースが葉の隙間に少し入るくらいがよい)。さらに細かく切ったベーコンをのせる。

※この時点で乾燥したバジルなどをふりかけると香り付けが出来ます。

④その上にとろけるチーズを乗せ、あらかじめ余熱した(250~300℃)オーブンに入れ、15分程度焼く(チーズに焦げ目が付くくらい)。

⑤最後に、彩りでパセリをふりかける(あればパセリの代わりにバジルの葉をのせる)。

## 材料(2皿分)

チコリー	1個
ベーコン	1枚
とろけるチーズ	適量
サルサソース	適量 (またはピザソース・ トマトピューレなど)
オリーブオイル	小さじ4
パセリ(またはバジルの葉)	少々

