

# ラタトウイユの グラタン



## 材料 (4人分)

- ・ラタトウイユ 1缶
- ・サラミ 4枚
- ・グリエールチーズ 大さじ2
- ・粗挽き黒こしょう 少々



### ラヴィア DOブーリャス LAVIA DO Bullas

SPAIN   
750ml

口の中で最初のアタックは軽くスイートで、バランスがとれ程よい酸味がありシルキーなタンニンが加わります。

### 【作り方】

- (1) グラタン皿にラタトウイユを入れ、グリエールチーズを散らす。
- (2) 230℃のオーブンで約10分焼き、一度取り出してサラミをのせ、さらに5分焼く。
- (3) 仕上げに粗挽き黒こしょうをふる。