

アスパラガスの チーズ焼き



材料（4人分）

アスパラガス／ 4 本

オリーブオイル／大 1

塩・胡椒・粉チーズ／適量

ピザ用チーズ／ 10 g

温泉卵／ 1 個

- 1** アスパラガスを半分に切り固い部分をピーラーでむく。
- 2** スキレットにオリーブオイルを入れ中火で熱し、アスパラガスを焼き塩・胡椒で味付けをする。
- 3** ピザ用チーズ・粉チーズをまぶし、アルミ箔をかぶせ、チーズが溶けたら温泉卵を割り落とす。