ルッコラとナスのひき肉炒め

相性のいいルッコラとナスをひき肉で炒めたビールのおつまみです。
ナス全体に油がいきわたる様に炒めるのがコツです。

材料：一人前

ルッコラ・２房
ナス・２本
ひき肉（牛豚）・100g
オリーブ油・大さじ２
サラダ油・少量
塩、コショウ・少々

作り方

１・少量のサラダ油でひき肉を炒めて、小皿にとります。
２・ナスは斜め輪切りにし、ルッコラは葉をちぎってざるで洗います。
３・フライパンにオリーブ油をひき、ナスを炒めます。
４・２～３片のナスが油を吸ってしまいますが、弱火にしてすべての
　　ナスに油がいきわたるまでゆっくりと混ぜ合わせます。
５・ナスが柔らかく油を吸ったら、炒めたひき肉とルッコラを混ぜます。
６・塩とコショウで味を付け、軽く炒めて出来上がりです。