\ Let's cook! /

作った写真を
はり付けてみよう

料理名

コメント

材料：4人分

- しめじ：100g
- なす：1本
- ピーマン：2個
- モッツァレラチーズ：100g
- オリーブオイル：大さじ2
- 塩：少々
- ブラックペッパー：少々

作り方

1. 野菜ときのこを適切な大きさに切る。
2. オリーブオイル、塩、ブラックペッパーで和える。
3. オーブン皿に並べ、モッツァレラチーズをのせる。
4. 200℃のオーブンで20分焼く。