＼ Let's cook！ ／

料理名

作った写真を
はり付けてみよう

コメント

材料：4人分

- さんま（頭と内臓を取り除き、半分に開いたもの）：4尾
- 人参：2本
- 里芋：4個
- ズッキーニ：1本
- ローズマリー：数枝
- オリーブオイル：大さじ2
- レモン汁：大さじ1
- 塩、黒胡椒：各適宜

作り方

1. 根菜類を一口大に切り、オリーブオイル、塩、黒胡椒で和える。
2. 和えた根菜とさんまをローズマリーと共にオーブン用のトレイに並べる。
3. 200度に予熱したオーブンで25分焼く。
4. オーブンから出したら、レモン汁を振りかけて完成。