＼ 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

- 全粒粉バゲット：1本
- リコッタチーズ：200g
- チェリートマト：200g（赤、黄色など色とりどりのもの）
- バジル：少々
- エキストラバージンオリーブオイル：大さじ2
- 塩、挽きたての黒胡椒：各適宜
- レモンゼスト：少々

作り方

1. バゲットを斜めにスライスして軽くトーストする。
2. トーストしたバゲットにリコッタチーズを厚めに塗る。
3. チェリートマトを半分にカットし、塩と黒胡椒で味付けして、チーズの上に並べる。
4. バジルの葉をちぎってトッピングし、オリーブオイルをかける。
5. 最後にレモンゼストを上から振りかける。