＼ 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

- パイ生地：2枚
- トマト：3個
- ズッキーニ：2本
- 茄子：2本
- ピーマン：2個
- オリーブオイル：大さじ3
- ガーリック：2片
- プロヴァンスハーブ：小さじ1

作り方

1. 野菜を一口大にカットし、オリーブオイルで炒める。
2. ガーリックとプロヴァンスハーブを加え、中火でじっくり煮込む。
3. 1枚のパイ生地をパイ皿に敷き詰め、その上にラタトゥイユを流し入れる。
4. 2枚目のパイ生地を細長く切り、麦わら帽子のイメージになるよう被せる。
5. ゴールデンブラウンになるまで180℃のオーブンで焼き、完成。