＼ 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

- タルト生地：1枚
- カボチャ：200g
- ブロッコリー：1個
- パプリカ（赤、黄）：各1個
- 卵：2個
- 生クリーム：200ml
- 塩、コショウ：適量

作り方

1. カボチャ、ブロッコリー、パプリカをそれぞれ茹でる。
2. タルト生地にフォークで穴をあけ、180度のオーブンで10分焼く。
3. タルト生地の上にカボチャ、ブロッコリー、パプリカを並べる。各野菜を色の順番に並べて虹色に見せる。
4. 卵と生クリームを混ぜて塩コショウで味付けし、その上から流し込む。
5. 再びオーブンで30分ほど焼いて完成。