＼ 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

- じゃがいも：2個
- にんじん：1本
- ピーマン：2個
- 赤パプリカ：1個
- 黄パプリカ：1個
- ホワイトソース：適量
- チーズ：適量
- バター：適量
- 塩：少々
- 黒胡椒：少々

作り方

1. じゃがいもは薄切りにし、にんじんとピーマン、パプリカは乱切りにする。
2. バターを熱したフライパンでじゃがいもを炒め、にんじんとピーマン、パプリカを加えてさらに炒める。
3. 炒めた野菜を耐熱皿に敷き、ホワイトソースとチーズを上からかける。
4. 200℃のオーブンで15分ほど焼く。