

\ 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

- ジャがいも：2個
- 塩：少々
- オリーブオイル：大さじ2
- ケチャップ：適量

作り方

1. ジャがいもを薄くスライスし、蜘蛛の巣の形に切る。
2. オリーブオイルを塗り、塩を振ってからオーブンで crispy に焼く。
3. ケチャップを中心にトッピングして、蜘蛛の巣を完成させる。