

\ 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

- 栗の渋皮煮（細かく刻んだもの）：100g
- パイ生地：1枚
- ローズマリー（みじん切り）：小さじ1
- タイム（みじん切り）：小さじ1
- オリーブオイル：大さじ1
- 塩：少々
- 黒胡椒：少々

作り方

1. パイ生地を長方形に伸ばし、表面にオリーブオイルを塗る。
2. 刻んだ栗とハーブ、塩、黒胡椒を上まんべんなく散らす。
3. パイ生地を縦に細長く切り、ひねりながらオープンシートに並べる。
4. 180度に予熱したオーブンで金色になるまで焼く、約15分。