

# 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：6人分

- ラザニアシート：12枚
- ほうれん草：200g（茹でて刻む）
- リコッタチーズ：200g
- モッツァレラチーズ：200g（刻む）
- トマトソース：500ml
- バジル：適量
- オリーブオイル：適量
- 塩、胡椒：少々

## 作り方

1. ラザニアシートを茹でる。
2. ほうれん草、リコッタチーズ、モッツァレラチーズを混ぜる。
3. ラザニアシートに2を塗り、トマトソースをかける。
4. 重ねて焼き、バジルでツリーの葉を表現する。
5. オープンで20分焼いて完成。