

\ 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

- パイ生地：1枚
- しいたけ：100g
- マイタケ：100g
- エリンギ：100g
- チーズ（お好みのもの）：100g
- タイム：少々
- オリーブオイル：大さじ1
- 塩、黒胡椒：各適宜

作り方

1. キノコをスライスし、オリーブオイルで炒める。
2. タイム、塩、黒胡椒で味付けする。
3. パイ生地を型に敷き、キノコの炒め物を均等に敷き詰める。
4. お好みのチーズを上にはらし、180度のオーブンで25分焼く。