

# \ 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

- 全粒粉バゲット：1本
- リコッタチーズ：200g
- チェリートマト：200g（赤、黄色など色とりどりのもの）
- バジル：少々
- エクストラバージンオリーブオイル：大さじ2
- 塩、挽きたての黒胡椒：各適宜
- レモンゼスト：少々

## 作り方

1. バゲットを斜めにスライスして軽くトーストする。
2. トーストしたバゲットにリコッタチーズを厚めに塗る。
3. チェリートマトを半分にカットし、塩と黒胡椒で味付けして、チーズの上に並べる。
4. バジルの葉をちぎってトッピングし、オリーブオイルをかける。
5. 最後にレモンゼストを上から振りかける。