

\ 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

- ナス：4個
- パプリカ（赤、黄、緑）：各1個
- トマト：4個
- モッツアレラチーズ：200g
- オリーブオイル：大さじ4
- バルサミコ酢：大さじ2
- バジル：1束
- 塩、黒胡椒：適量

作り方

1. ナス、パプリカ、トマトは1cm幅の輪切りにします。モッツアレラチーズも同じく輪切りにします。
2. オーブンを200度に予熱します。
3. オーブンシートを敷いた天板に、ナス、パプリカ、トマト、モッツアレラチーズの輪切りを交互に積み上げていきます。最後にオリーブオイルを全体にかけ、塩と黒胡椒で調味します。
4. オーブンで20分ほど焼きます。焼き色がついたら、取り出します。
5. バルサミコ酢を全体にかけ、フレッシュバジルをちぎって上に散らします。