

# ＼ 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

- ジャがいも：2個
- にんじん：1本
- ピーマン：2個
- 赤パプリカ：1個
- 黄パプリカ：1個
- ホワイトソース：適量
- チーズ：適量
- バター：適量
- 塩：少々
- 黒胡椒：少々

## 作り方

1. ジャがいもは薄切りにし、にんじんとピーマン、パプリカは乱切りにする。
2. バターを熱したフライパンでジャがいもを炒め、にんじんとピーマン、パプリカを加えてさらに炒める。
3. 炒めた野菜を耐熱皿に敷き、ホワイトソースとチーズを上からかける。
4. 200℃のオーブンで15分ほど焼く。