

\ 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

- パイシート：1枚
- なす：1個
- トマト：2個
- ピーマン：1個
- 玉ねぎ：1個
- 卵：3個
- 生クリーム：200ml
- 塩：適量
- ブラックペッパー：適量
- チーズ：適量

作り方

1. なす、トマト、ピーマン、玉ねぎをそれぞれ細かく切ります。
2. フライパンでなすと玉ねぎを炒め、塩とブラックペッパーで味を調えます。
3. パイシートを型に敷き、炒めたなすと玉ねぎ、生のトマトとピーマンを散らします。
4. 卵と生クリームを混ぜ、塩とブラックペッパーで味を調えたものを全体に注ぎます。
5. チーズを散らし、180 のオーブンで30分程度焼きます。
6. 中まで火が通ったら取り出し、冷ましてからカットします。