

①

料理名 野菜パイ

アピールポイント：苦手な野菜をパイで食べやすくした。



【材料】

- ・ベーコン
- ・バジル
- ・アスパラガス
- ・ミニトマト
- ・ナス
- ・チーズ
- ・冷凍パイシート
- ・卵
- ・ケチャップ
- ・粗挽きこしょう

【作り方】

- ① パイシートを切り、クッキングシートを敷いたオーブントレイの上にのせる。
- ② 野菜とベーコンを一口大に切る。
- ③ パイシートのはしに卵液、真ん中にケチャップをぬる。
- ④ 切った野菜・ベーコンを③にのせる。
- ⑤ 200℃に温めたオーブンで 15 分焼く。