



材料

ズッキーニ	5cm にカット
トマト	1/2 にカット
塩・コショウ	少々
フロヴァンス風ソース	
オリーブオイル EXV	30 g
にんにくペースト	10 g
ブーケフロヴァンサル	20 g

作り方

- ズッキーニは 5cm にカットし、塩をかけ少しおく。出てきた水分をペーパーなどで取り除く。トマトは 1/2 にカットし、塩・コショウをしておく。
- 1 にソースを塗る。
- 天板にオーブンシートを敷き、オリーブオイルをかけ、2 をのせる。



4. 予熱したオーブンで焼く。
<240°C、約 15 分間>

☆温度、時間は使用するオーブンにより調節してください。



☆粉チーズ、ピザチーズを
かけても

☆同じ作り方でなす（縦・斜め1/3カット）や
豚肉でもできます。

