



焼き野菜のパイ

[材料 4人分]

紫玉ねぎ（輪切り） 1/3 個
アスパラ（5cmの長さに切る） 6本
プチトマト（半分に切る） 10個
ズッキーニ（輪切り） 1/3 個
ベビーコーン（輪切り） 4本
スナップエンドウ（半分に割る） 6個

スモークサーモン 40g
パルミジャーノレジャーノ 適量
ディル 適量
パイシート 2枚

[作り方]

1

パイシートを麺棒でのばし、
フォークで表面に数カ所、穴をあける。

2

切った野菜を1のパイシートに並べ
220℃に温めたオーブンで約40～50分焼く。

3

焼き上がったら
サーモンとディルをトッピングして
パルミジャーノレジャーノを削る。