



レミーの美味しいラタトゥイユ ポーチドエッグ付き



下準備 | 調理 | 人数
20分 | 30分 | 4人分

材 料

- ズッキーニ (乱切り) 1本
- 茄子 (乱切り) 1本
- イエローカッシュ (乱切り) 1個
- 赤ピーマン (乱切り) 1個
- 赤玉ねぎ (乱切り) 1個
- 細かく切ったニンニク 大さじ2
- オリーブオイル 大さじ2
- 塩 小さじ4分の1
- コショウ 小さじ4分の1
- タイム 4本
- カットトマト缶 (400g) 1缶
- 卵 4個

作り方

- 1 中火で温めた大きなソテーパンに、オリーブオイル、タマネギ、ニンニクを加える。
3～4分、または玉ねぎが柔らかくなるまでソテーする。
- 2 次に茄子、ズッキーニ、イエローカッシュ、赤ピーマン、タイム、塩コショウを加え、さらに6～9分間ソテーする。
- 3 ソテーパンにトマトを加え、かき混ぜる。フタをして、6～9分間または野菜が柔らかくなるまで煮る。
- 4 スプーンを使いラタトゥイユに4つのくぼみを作り、それぞれに卵を落とす。
- 5 卵を4～6分間または好みの硬さになるまで温めたら出来上がり！

