

2021년 6월  
신메뉴 레시피

# 가지호박토스트

(만 3-5세 1인 기준)

## 재료 및 분량

가지, 애호박 ½개  
식빵 ½장  
토마토스파게티소스 ½ 큰술  
모zzarella치즈 1큰술  
식용유 2.5g



완성

1



2



3



4



5



## 조리 방법

- 1 가지, 애호박을 잘게 썬다.
- 2 프라이팬에 기름을 두르고 ①을 약불에서 잘 익게 볶은 후 토마토스파게티소스를 넣고 20초 더 볶는다.
- 3 식빵에 ②을 고르게 펴서 올린다.
- 4 ③위에 모zzarella치즈를 골고루 뿌린다.
- 5 ④에 전자렌지용 덮개를 덮어 전자레인지에 1분 돌린다.

## 조리 tip

- # 소스가 탈 수 있으므로 잘게 썬 채소를 볶아서 충분히 익힌 후 스파게티 소스를 함께 볶아내는 것이 좋다.
- # 토마토스파게티소스는 미트볼토마토소스나 토마토 페이스트로 대체할 수 있다.