Civilisation

— 料理を作ろう！　4 —

La ratatouille（ラタトゥイユ）

ラタトゥイユはハーブ，にんにく，オリーブ油，トマトなど南仏の香りたっぷりの野菜の煮込み料理．冷たくしてパンとともにオードブルとして食べてもいいし，暖かくして鶏や仔牛の焼肉の付け合わせにしてもよい．

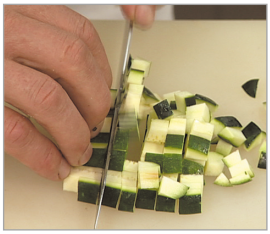
Ingrédients pour 4 personnes

– 500g de tomates（トマト 500g）
– 1 oignon（たまねぎ）
– 2 poivrons rouges（赤ピーマン）
– 300g de courgettes（ズッキーニ 300g）
– 300g d'aubergines（なす 300g）
– 2 gousses d'ail（にんにく 2 片）
– 1 bouquet garni（ブーケガルニ）
– le basilic（バジル），le piment（トウガラシ），le sel, le poivre

Recette

1

2

3


4

5

6

■ 下の作り方の説明に合う写真を上のなかから選びなさい．

(　　) Coupez l'oignon et l'ail, et faites revenir dans une casserole.
タマネギとニンニクを切り、鍋の中でいためなさい。

(　　) Pelez les poivrons et les tomates, et coupez-les en dés.
ピーマンとトマトの皮をむき、さいの目に切りなさい。

(　　) Dans une poêle, faites sauter les aubergines et les courgettes, et mettez-les dans la casserole.
フライパンでナスとズッキーニを強火でいため、鍋に入れなさい。

(　　) Ajoutez les poivrons, les tomates, le piment, le bouquet garni, le sel et le poivre dans la casserole, et faites revenir.
鍋にピーマン、トマト、唐辛子、ブーケ・ガルニ、塩、胡椒を入れ、いためなさい。

(　　) Coupez les aubergines et les courgettes en petits dés.
ナスとズッキーニを小さなさいの目に切りなさい。

(　　) Hachez le basilic et ajoutez-le dans la casserole.
バジルを細かく刻んで鍋に入れなさい。