



油揚げの ネギピザ



材料（4人分）

- ・ 長ネギ 1本（100g）
- ・ 油揚げ 1枚
- ・ 豚バラ肉薄切り 50g
- ・ ピザ用チーズ 30g
- ・ 塩・こしょう 少々

作り方

- ① 油揚げは長い1辺を残し3辺を5mm幅で切りおとし1枚に広げる。
アルミ箔の上に内側を上を広げておく。
- ② 長ネギは輪切り、豚肉は2cm幅に切る。
切り落とした油揚げをみじん切りにする。
- ③ ボールに②、チーズ1/2量、塩・こしょうを入れ、よく混ぜる。
- ④ ①の上に③をのせ、残りのチーズ1/2量をちらす。
- ⑤ オーブントースターで7～8分焼き、食べやすく切り分けてできあがり。



季節のお野菜で
作ってみてね♪