

手作りピザ
コンテスト
優秀賞

生地も具もえらべる お好みピザパーティ

材料  水谷 早百合 様
(4人分)

- ・サンドイッチ用食パン……………6枚
- ・しめじ……………1/2株
- ・ギョウザの皮……………16枚
- ・ピーマン……………2個
- ・カゴメトマトケチャップ 大さじ6~8
- ・玉ねぎ……………1個
- ・シーフードミックス(エビ・イカ)70g
- ・トマト……………1/2個
- ・ベーコン……………3枚
- ・ピザ用チーズ……………200g
- ・ソーセージ……………3本

作り方 

- ①サンドイッチ用の食パンは、めん棒でのばして4等分に切る。
- ②ベーコンは2cm幅、ソーセージは斜めに切る。
- ③ピーマンは5mmの輪切り、玉ねぎはスライス、トマトは1.5cmの角切りにする。
- ④しめじはほぐし、シーフードミックスは解凍しておく。
- ⑤たこ焼き器に①の食パン・ギョウザの皮を入れ込み、カゴメトマトケチャップを加えてお好みの具をのせてチーズをかける。
- ⑥生地がこげないように火加減をみながら焼く。

アピールポイント

たこ焼きパーティーの
感覚で作るお好みピザ!
カリカリ生地・ふわふわ生地も
選べ、具も好きなものを!
盛り上がること間違い
なしの楽しいピザです。

