

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。

