

みんな  
で  
シェア

# ナンシチューピザ



※写真はイメージです。

## 材料 (4人分)

北海道シチュー〈クリーム〉

..... 3/8箱  
にんじん ..... 1/2本(80g)  
じゃがいも ..... 1/2個(60g)  
油..... 大さじ1  
水..... 250ml  
ミニトマト ..... 4個

コーン..... 100g  
ウインナー ..... 2本  
ピザ用チーズ..... 100g  
バジル(生) ..... 6枚  
こしょう..... 少々  
A カレーパートナー  
┌ ふっくらナンミックス .. 1袋  
└ 水..... 130ml

## 作り方

**準備** オーブンを180℃に予熱する。

- ① にんじんは半月切り、じゃがいもは小さめの乱切りにする。ミニトマトは1/4のくし形に切り、ウインナーは5mm幅の斜め切りにする。
- ② 鍋に油を熱し、①のにんじんとじゃがいもをさっと炒め、水(250ml)を入れて煮込む。
- ③ 野菜がやわらかくなったらいったん火を止め、ルウを割り入れて溶かし、もう一度火をつけてとろみがつくまで煮込む。
- ④ ボウルにAを入れこねる。生地を直径約30cm・厚さ2cmになるように伸ばす。
- ⑤ ④の上に③をのせて広げる。上にコーン、ウインナー、チーズ、ミニトマトの順にのせ、予熱したオーブン(180℃)で20分焼く。
- ⑥ バジルののせ、こしょうをかける。

家族や友達と楽しく作ってシェア♪  
ピザ生地は「ナンミックス」を使って  
時短&もちもち食感に!

