



ミックスピザ

材料

じゃがいも (Lサイズ) …1個
玉ねぎ…10g
しめじ…1/5束
ピーマン…10g
コーン…大きじ1
トマト…1/4個
ベーコン…1枚
ピザソース…50g
チーズ…50g
ブラックペッパー…適量
片栗粉…適量
パセリ…適量

作り方

1. じゃがいもをなるべく薄くスライスします。
(スライサーでも可)
2. 皿に並べ表面に片栗粉をまぶします。ラップをしてレンジで1分加熱します。
3. 片栗粉をまぶした方を下にし、フライパンにのせて、また片栗粉をまぶし、両面に焼き色をつけます。(片面2分程度)
※片栗粉はじゃがいものつなぎの役割をしています。
4. 火をとめて、ピザソースを塗り、玉ねぎ、しめじ、ピーマン、ベーコン、コーン、トマトの順でのせて蓋をし、水を加えて2分加熱します。
5. チーズをのせ、蓋をして余熱で溶かし、ブラックペッパー、パセリを振りかけて完成です。