

# 【地産地賞】油揚げでピザ風

## 【材 料】

油揚げ	2枚	
香辛子	2個	
ピザチーズ	適量	
マヨネーズ	適量	A
カレー粉	適量	A
余り野菜	適量	



## 【下ごしらえ】

1. 油揚げの両面にお湯をかけ、油抜きをします。
2. キッチンペーパーなどでしっかりと水けをきってください。
3. 香辛子やお野菜を食べやすい大きさに切ります。

## 【作り方】

1. 油揚げに和えたAを塗ります。
2. お野菜⇒チーズ⇒香辛子の順で重ねます。
3. お魚焼きシートに乗せて、中火で焼き色が付くまで焼きます。
4. 切り分けて器に盛り付けたら完成です。

赤と緑だから、クリスマスにもいいかな。  
香辛子はすこし辛いので、マヨネーズとチーズとカレー粉で  
小さい子どもも喜ぶまろやかな味に。  
フライパン1つで魚焼くシートで作るので洗い物も楽チン♪  
冷蔵庫にあるものでサクッと15分もあれば作れちゃいます！