

♪ ぴんぽん!!

～毎日のびんぽん～

なんちゃって
ピザ
特集

M.S.

ふらいぱん



今日の晩ごはん何食べる? Vol.4

●ピザ春巻

材料(2人前)

- ・春巻の皮... 4枚
- ・ピザソース
- ・ピザ用チーズ
- ・玉ねぎ・ピーマン・ベーコン・インナーなどお好みの具
- ...適宜

- ・塩コショウ... 少々
- ・小麦粉のり... 小麦粉+水

作り方

1. 春巻の皮にピザソースをぬる。
2. 1に細切りにしたお好みの具をのせ。塩コショウとチーズをちらす。
3. 春巻の要領で空気を抜くように巻く。
4. 巻き終わりを小麦粉のりをつけて閉じる。
5. 表面が色づくまで揚げる。

具の量が多すぎるとはいけなうぞ!

組合員 K.Yさん

この具オスX

組合員 K.Kさん



●パイ生地でピザ!

材料(2人前)

- ・冷凍パイシート... 2枚
- ・玉ねぎ・トマト・ピーマンなどお好みの具
- ・ピザソース・ピザ用チーズ

作り方(オーブン使用)

1. 解凍したパイシートをお好みの大きさにカットし天板に並べる(4等分がオススメ)
2. 1にピザソースをぬりお好みの具をのせる。具を中央に寄せる。パイ生地は1センチほど焼けて美味い!



- ・マヨネーズに玉ねぎ・えび・さけ・マヨネーズとてかみ粉をかけたチーズ!!
- 3. 200℃のオーブンで20分焼く。

パイ生地... 包んでしまえばおいしい!

●ピザ風焼きそば

材料(2人前)

- ・焼きそば... 2玉
- ・キャベツ... 2~3枚
- ・豚バラ薄切り肉... 150g
- ・キムチ... 100g
- ・ピザ用チーズ... 適量
- ・油... 60~70cc

*トッピング... 青のり・鰹節
ソース・マヨネーズ

作り方

1. フライパンで焼きそばを2玉をほぐして入れる。
2. 1に油を回しかけ、ちぎったキャベツをのせ豚バラ肉を並べる。
3. キムチをちらしピザ用チーズをたっぷりかぶ。
4. ふたをひき着火! 中火で20分焼く。
5. 1センチほど焼けたらお好みのトッピングを。

のほろ! だか! っ! っ! っ!

組合員 A.Tさん