

玉ねぎとじゃがいものピザ



【材 料（1枚分）】

- 玉ねぎ(小) 100 g
- じゃがいも(小) 100 g
- 片栗粉 大さじ1
- ピザ用チーズ 30g
- ウィンナーソーセージ 2本
- パセリ 適量
- オリーブオイル 大さじ1

【作 り 方】

- ① 玉ねぎを細かいみじん切り、じゃがいもは千切りにする
- ② ウィンナーソーセージは縦半分に切り、薄切りにする
- ③ ボウルに①を炒め、片栗粉を混ぜ合わせる
- ④ フライパンにオリーブオイルをひき、③を丸く(約17cm)薄くのばす
- ⑤ フライパンの蓋をし、弱めの中火で6分焼く
- ⑥ 生地が柔らかいので、蓋を利用し裏返して6分焼く
- ⑦ 生地にピザ用のチーズ、ウィンナーソーセージ、パセリの順にのせ、チーズが溶けるまで焼く

(メモ) 玉ねぎが甘いので、上に乗せる具はウィンナーソーセージ等、塩分のあるものが良いと思います。出来立てをすぐに食べるのがベストです。

◎レシピ提供 防府市生活改善実行グループ連絡協議会 フルール