

チキンかむん ピッツア

Instagram
からの応募
zihuizi
tianzhong



材 料

【生地】・鶏ひき肉・・・200g ・卵・・・1個 ・片栗粉・・・大さじ2
・黑白ゴマ・・・それぞれ大さじ1 ・味噌・・・小さじ1.

【具材】

・ゴボウ・・・50g ・筍・・・50g ・レンコン・・・50g ・アスパラ・・・30g
・味噌・・・大さじ2 ・砂糖小さじ1 ・酒・・・小さじ1 ・とろけるチーズ・・・100g
・大葉・・・3枚 ・七味、マヨネーズ・・・適量

作り方

- ①生地材料をボールに入れて混ぜる。オープン皿にペーパーひいて、生地を平らにして、オープン200℃で15分やく。
- ②その間に材料それぞれゆでてレンコンざくざり、筍ざくざり、ゴボウざくざり、アスパラざくざり、フライパンに油をひいて炒め、味付けをしてさます。
- ③オープンで焼いた生地に②をのせチーズちりばめ、オープン200℃で15分やく。
- ④大葉千切りをちらして、マヨネーズ七味ちらして出来上がり。

工夫 した点

・チキンでピザ生地にして、ピッツアなのにおかずにもなるよいかむピッツアです。