

クリスピーメキシカンピザ ～余ったお餅を活用～



■ 材料

ワンタンの皮 24枚/餅 3個/オリーブオイル 適量/トマト 1/2個/ピーマン 1個/玉ねぎ 1/4個/ケチャップ 大さじ5/ムルビペッパーソース 適量/チリソース 大さじ1/シュレッドチーズ 100g/サラミ 30g/黄色パプリカ 1/4個/アボカド 1個/紫キヤベツ 30g

■ 作り方

1. 玉ねぎとピーマンはみじん切りにし、水にさらして辛みを抜く
2. トマトは角切りにし、(1)の水気を絞り、ケチャップ、ムルビペッパーソース、チリソースと和える
3. ワンタンの皮を並べ、その表面にオリーブオイルを垂らし、薄くスライスした餅を並べ、さらにワンタンの皮をかぶせる
4. (3)の上に(2)のソースをかけ、シュレッドチーズをかけ、具材をトッピングする
5. 天板ごと200度に予熱し、5分焼いて完成

La-Cocina では季節のレシピを無料配布中
http://la-cocina.jp にてプリントアウトできます*

recipe by Oisy!料理教室
http://oisyyy.wix.com/oisy