



もちピザ

衣川地域 生活指導補助員
藤巻 和子さん、高橋 ハツ子さん

ワンポイント

- クッキングペーパーを敷いてフライパンで焼いても作れます。
- 冷蔵庫にある食材でも簡単に出来ます。

材料（4人分）

【ベーコントマトバジル（2個分）】

- 切り餅…………… 2個分
- ミニトマト…………… 2個
- ハーフベーコン…………… 1枚
- トマトケチャップ…………… 大さじ1/2
- ピザ用チーズ…………… 適量
- 乾燥バジル…………… 適量

作り方（調理時間：約30分）

- ①切り餅は厚みを半分にします。
- ②ミニトマトは2～4等分、ベーコンは8等分に切ります。
- ③もちにケチャップを塗り、トマトとベーコン、ピザ用チーズをのせます。
- ④③をクッキングシートの上に間隔をあけて並べ、トースターで4～5分焼きます。
- ⑤仕上げに乾燥バジルを散らしてできあがりです。

アレンジ

- ①の切り餅にツナやコーン、ピーマンなど、お好きな具材に変更しても美味しいです。