

なま麩の和風ピザ

No. 94

～卵と山芋のすりおろしを混ぜた生地のピッツァ！～



<材料> 4人分

| | | |
|--------|----------|--------|
| 生地 | 卵 | 6個 |
| | 豆板醤 | 小さじ1 |
| | 山芋 | 200g |
| | 塩、こしょう | 少々 |
| 花麩 | | 1/2本 |
| よもぎ麩 | | 1/4本 |
| 葉の花 | | 1/2パック |
| ミニトマト | | |
| ピザ用チーズ | | 70g |
| A | ぽん酢+タバスコ | |

<作り方>

1. 山芋はすりおろし、他の材料と一緒にボールに入れ、生地を作る。
2. 花麩は薄くスライスし、よもぎ麩は細切り、葉の花は色よくゆで、ミニトマトは半分に切る。
3. フライパンにサラダ油を熱し、1.を流し入れ、表面が固まりかけたら 2.を散らしピザ用チーズをのせ、ふたをして焼く。
4. チーズが溶けたら取り出し、切り分け、Aを振って食べる。