

# 餅の和風ピザ



## 材料（1人分）

切り餅	… 2個
ちりめんじゃこ	… 大さじ1
万能ネギ	… 1～2本
ピザ用チーズ	… 20g
しょう油	… 小さじ1
サラダ油	… 小さじ1/2
七味唐辛子	… お好み

## 作り方

- 1) 切り餅は半分の厚さに切り、万能ネギは小口切りにする。
- 2) フライパンにサラダ油を熱し、①の餅を2個くっつけて並べる。蓋をして弱火で約2分焼く。
- 3) ②を裏返してしょう油を塗り、ちりめんじゃこことチーズをのせる。水を加えて蓋をし、チーズが溶けるまで1～2分蒸し焼きにする。
- 4) ③を食べやすい大きさに切って器に盛り、万能ネギと七味唐辛子をかけたらできあがり。



ワンポイント!

モチモチ、カリッとしたお持ちの食感としょう油の香ばしさがやみつきになるよ！ おやつやおつまみにもおすすめ！



JAこうか  
旬のレシピ集

<http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/>

他のレシピはこちら!!

