

かりかりおもちピザ



醤油の香りが食欲をそそります。。

材料（2枚）

切り餅	2個
ベーコン	1枚
玉ねぎ	1/4個
ピーマン	1/2個
ごま油	適宜
醤油	適宜
ピザ用チーズ	適宜

作り方



①餅は1/6に切り、熱湯の入ったボールに15分程おいて柔らかくなったら水分をきっておく。

②ベーコンは1cm幅に切り、玉ねぎ、ピーマンは細切りに。



③フライパンでごま油を熱し、6個の餅を重ねないように1cmほど間隔を開けて並べ、ふたをして5-6分蒸し焼きにする。餅がふくらんで6個がくっついてこんがり焼けてきたら、フライ返しで押さえてペタンコにし裏側も焼く。



④焼けたら具とチーズを散らし、ふたをして弱火で再度焼く。

⑤チーズが溶けたら醤油を鍋肌からそそいで出来上がり。