

料理名：ピザサンド

【写真】



【材料（4人分）】

・ベーコン	60g（3～4枚）
・玉ねぎ	中1個
・青ピーマン	中1個
・マッシュルーム	1個
・ピザソース	80g
・トマトケチャップ	大さじ1/2
・コンソメ	小さじ1
・塩こしょう	少々
・片栗粉	小さじ1
・とろけるチーズ	20g（お好みの量）
・炒め油	適量

【作り方】

- ① ベーコンは短冊切り、玉ねぎ、ピーマン、マッシュルームは薄切りにしておく。
- ② フライパンに油をひいて、ベーコン、玉ねぎに塩こしょうを振って、炒める。
- ③ 火が通ったら、ピーマンとマッシュルームを加えてさらに炒める。
- ④ コンソメ、ケチャップ、ピザソースを入れ、酸味を飛ばすようによく炒める。
- ⑤ 水で溶いた片栗粉で、とろみをつける。
- ⑥ お好みの量のとろけるチーズを入れ、溶けたら完成。

※ とろけるチーズを入れない場合は、片栗粉の量を増やしてください。

【ポイント】

- 野菜を薄切りにすると、火の通りが早くなります。
- チーズや片栗粉でかために仕上げると、パンの上のにのせた時も食べやすくなります。
- 時短メニューで朝ごはんにもぴったりです。
同じ具材をのせて焼くと、ピザトーストにもなります。

