

～小揚げと味噌の和風ピザ～

パパからの アピールポイント

具材を切って焼くだけなので簡単です！
元々は酒の肴として作っていたのでベースに味噌を塗っていました。
味噌とチーズは相性が良いのか子供にも好評だったので、
嫌いな野菜を細かく切って乗せてみたら食べられるようになりました！
洗い物が少なく片付けも楽です！

家族の感想

具材を変えてアレンジ出来るので冷蔵庫の残り物を活用できて助かります（妻）

【材料と分量】（1人前）

小揚げ…1枚
味噌…適量
釧路産パプリカ…適量
マヨネーズ…適量
ベーコン…適量
パセリ（家があれば）
とろけるチーズ…適量
（適量は全てお好みです）

【作り方】

- ① 小揚げを具が乗せやすいように開いてカットします
- ② 下地として味噌を塗ります
- ③ とろけるチーズを適量振りかけます
- ④ 釧路産パプリカとベーコンを乗せます
- ⑤ マヨネーズをかけてから、オーブンで焼いてパセリをかけて完成です
（マヨネーズとパセリはお好みです。無くてもOK 焼き時間もお好みです）

審査員コメント

- ・揚げをピザ生地にしたのが good アイデア。
- ・味噌とチーズは発酵食仲間で相性も◎
- ・簡単！家族で食べられる。

