



第3回じのもん野菜料理コンテスト

「アイデアかんたん食べ方部門」

準 グランプリ・レシピ



『ピザ風なのはなパイつつみ』



じのもん

材 料 【4人分】

菜の花 (適量)
チーズ (1枚)
パイシート (1枚)
ベーコン (2枚)
ピザソース(適量)

作り方

- ①菜の花を軽く茹でる。
- ②チーズを切る
- ③ベーコンを炒める
- ④パイシートにピザソースを塗る。
- ⑤④に菜の花、ベーコン、チーズを置いて巻く。そして適当な長さに切る。
- ⑥200℃のオーブンで 20 分焼く。



パイの食感を楽しめ、ピザ風味で
菜の花の苦みが消えました！！

考案者
小古呂唯さん