

4.

ピザ風なのはなパイつつみ

山 館
じのもん料理
コンテスト



アピール
ポイント

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！！

材 料

- ・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。