

学生の部1

さんがピザ レモンを添えて



アピール
ポイント

館山の名産である「さんが」を取り入れました。
上のレモンを絞ってかけていただくことで、
とてもさっぱりとした味わいになります。
ホットケーキミックスを使ったピザ生地は、ほんのり甘く、
やさしい味わいです。

材 料

【生地】

- ・パンケーキミックス... 150g
- ・水... 50mg
- ・塩... 小さじ 1/2
- ・オリーブオイル... 小さじ 1

【具材】

- ・アジ... 2匹
- ・青じそ... 3枚
- ・長ネギ... 10g
- ・しょうがチューブ... 3cm
- ・レモン... 輪切り 3枚

【ソース】

- ・みそ... 大さじ 2
- ・みりん... 小さじ 1
- ・しょうゆ... 小さじ 1



作 り 方

- ① 生地の材料をボールに入れ、よく混ぜる。生地がまとまたら丸く、薄く伸ばす。アジ、青じそ、長ネギを細かく切りしょうがも混ぜ、なめろうを作る。生地にソースを塗り、なめろうを敷きます。オーブンを190°で予熱し、終わったら10分焼けば完成です。お好みで上にレモンや青じそを乗せてください。