

学生の部1

さんがピザ レモンを添えて

館山
じのもん料理
コンテスト



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



作 り 方

【生地】

- ・パンケーキミックス... 150g
- ・水... 50ml
- ・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

- ① 生地をボールに入れ、よく混ぜる。
生地がまとまったら丸く、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。