

一般の部3

ニンニク味噌のご馳走ピザ



アピール
ポイント

ニンニク味噌の和風ピザです。

ピザにニンニク味噌という組み合わせはなかなか面白いと思います。
また、面白いだけでなく衝撃的な美味しさです。
絶対に食べていただきたいです。

材料

材料

- ・なす(小) 2本 館山産
- ・牛挽き肉(伏姫牛) 100g 館山産
- ・長ネギ 1本 館山産
- ・卵 2個 館山産
- ・ピザ生地 直径19cm
- ・ピザ用チーズ 100g

調味料

- ・ニンニク味噌 大さじ3 館山産
- ・マヨネーズ 大さじ1
- ・しょうがチューブ 3cm
- ・料理酒 大さじ1
- ・お好みで 一味 少々



作り方

- 【材料の下準備】
長ネギ 1cm 斜め切り
長ネギの上の緑の部分は
炒めず別にとっておく。
ナス 皮をむかず楊枝で数カ所、
穴を開けサランラップに包んで
電子レンジ500Wで2分加熱する。
粗熱をとったら1cm幅の斜め切り
にする。
卵 お好みの硬さのゆで卵を作る。
食べやすい大きさに切る。
- 【調味料の下準備】
ピザ生地にぬるソース
ニンニク味噌 大さじ1、
マヨネーズ 大さじ1を混ぜておく。
- 【作り方】
フライパンに油はしきず、牛挽き肉
を中火で炒め、料理酒大さじ1、
しょうがチューブ3cmを入れる。
牛挽き肉に火が通ったら、ナス、
長ネギを加える。
ネギがしんなりしたらニンニク味噌
大さじ2を入れる。
出来上がった具材をピザ生地にニン
ニク味噌とマヨネーズを混ぜたソース
を生地全体にぬり、炒めた具材を
生地の上にのせる。
ソースと炒めた具材が乗った生地に
ゆで卵、長ネギの上の緑の部分、
ピザ用チーズをのせる。
180度のトースターで10分焼く。
焼き上がったらお好みで一味をかける。
完成