



冬の宝山ネギとジャコのピザ



材料: 1枚分 (直径22cm)

冬の宝山ネギ 1/2本 (葉の部分)

ジャコ 適量

ピザ用チーズ 70g

市販のピザクラスト (直径22cm) 1枚

トマトソース [ホールトマト 200g、タマネギ 1/4個
トマトケチャップ 大2、バター 5g
ニンニク 1片、塩 少々



1. ネギを約2mm間隔に切る。



2. タマネギをみじん切りにする。

3. 鍋を中火にかけて、バターをひいて、2とニンニクを炒めて塩で味つけをする。



4. 3にホールトマトとトマトケチャップを入れて、炒めながら混ぜ合わせる。



5. ピザクラストに4を塗って、ピザ用チーズをかける。



6. 5に1とジャコをのせる。

7. 200度のオーブンで約15分焼く。

* レシピのピザクラストは手作りしてみました。

* ぜひ照り焼きチキンのピザと一緒に作ってみてください。