

「菜幸の1皿」レシピ

みーちゃんママさんのレシピ

もりもりピザ

【材料 1人分】

具材がのったピザ（市販のもの）1枚
お好みのメインの具材 50g
（ウィンナー、ハム、肉、かまぼこ、卵等
何でもよい）
お好みの野菜、きのこ 120g
（玉ねぎ、ピーマン、人参、小松菜、えの
き、舞茸、しめじ等何でもよい）
ピザ用チーズ 20g

【作り方】

- ① 具や野菜は食べやすい大きさに切っておく。
 - ② 市販のピザにメインの具材と、野菜をのせる。
その上にピザ用チーズを散らす。
 - ③ オーブントースター又は魚焼きグリル（両面焼き）に②をそのまま入れ（アルミホイルは使用しない）、チーズにさっと焦げ目が付くように焼く。
- ※生の肉を使う場合はしっかり焼けているか確認して食べると良い。

【オススメコメント】

焼くだけの市販のピザを利用するので、とってもお手軽で美味しくできます。ボリュームも出て、豪華です。



👛 1人分のおおよその値段 430円

★1人暮らしの10代・20代、子育て世代におすすめ