



※写真はイメージです。

大葉がアクセント！簡単おもちアレンジメニュー ベーコンの大葉もちピザ

大葉がアクセント！簡単おもちアレンジメニュー ベーコンの大葉もちピザ

材 料（4人分）

ベーコン	3枚
玉ねぎ	1/6個
ピーマン	1個
A	
トマトケチャップ	大さじ3
ペッパーソース(お好みで)	少々
切りもち	8個
溶けるチーズ(細切り)	30g
大葉	8枚
サラダ油	少々

作り方

1. ベーコンは1cm幅に切る。
2. 玉ねぎは繊維に直角にごく薄切りにし、ピーマンはヘタと種を除いて薄輪切りにする。
3. Aは混ぜ合わせる。
4. もちに3を塗って1(飾り用に8枚とっておく)、2、チーズ、1の飾り用の順にのせる。
5. オーブントースターの受け皿かアルミ箔にサラダ油を薄く塗り、4を並べてもちが柔らかくなるまで8～10分程焼き、大葉にのせる。