

第14回
ライスピザ
(遊佐支部稲川地区)

女性部オリジナル
お米を食べよう! レシピ



材料

- 冷やご飯……………300g
- タマネギ……………1/4個
- ベーコン……………5枚
- ピーマン……………1/4個
- ピザ用チーズ…60g
- ピザソース……………30g



作り方

- ①タマネギとピーマンは薄切りにし、ベーコンは食べやすい大きさに細かく切ります。
 - ②ボウルに冷やご飯を入れ、粘りが出るまでこねたら、6等分して薄く伸ばし、食べやすい大きさにまとめます。
 - ③フライパンに油を入れ熱し、②を並べて弱火で両面をこんがりと焼きます。
 - ④③にピザソースを塗り、タマネギ、ベーコン、ピーマン、チーズを乗せて200℃にあたためたオーブンでチーズが溶けるまで焼きます。
- ※熱いので、取り出すときはやけどにご注意ください。