オリジナルレシピ

野菜工房 店長
Jr.野菜ソムリエ
山本 祥恵

『新玉ねぎのピザ』

◆ 用意するもの ◆（2～3 人分）
新玉ねぎ・・・２個
トマト・・・小１個（ミニトマトでもＯＫ。その場合３個）
イタリアンパセリ（なければパセリ）・・・適量
オリーブオイル（エキストラバージン）・・・大さじ1
パン粉・・・少々（パンを削ってもＯＫ）
天然塩・・・少々
塩コショウ・・・少々

◆ 作り方 ◆
1. 玉ねぎを厚さ1ｃｍの輪切りにする。
2. １の玉ねぎを電子レンジで約1分加熱しておく。
3. フライパンにオリーブオイルを熱し、２の玉ねぎを片面焼き色をつけ、裏返し、その上にスライスしたトマト、とろけるチーズ、パン粉、天然塩をのせて弱火～中火で焼いていく。
4. 焼けたら、お好みで塩コショウをふり、イタリアンパセリを飾って出来上がり。

★ ＰＯＩＮＴ ★
玉ねぎがバラバラになりそうな時には、縦に爪楊枝を刺してから焼いてください。
お好みで、ツナ缶やバジル、ピーマンをのせても美味しく出来上がります。