

しそ香る！ 大和丸なすの和風ピザ



材料 (1枚分)

- ・ピザ生地(クリームソース)1枚
- ・大和丸なす 1個
- ・しそ 8枚
- ・じゃがいも 1/2個
- ・ベーコン 4かけ
- ・しいたけ 小さめ1つ
- ・玉ねぎ 1/8個
- ・にんにく ひとかけ
- ・ミニトマト 4個
- ・モッツアレラチーズ 適量
- ・パルメザンチーズ 適量
- ・オリーブオイル、塩 少々

作り方

①玉ねぎ、じゃがいも、ベーコン、しいたけは1センチ弱のさいの目切りにし、丸ナスは8mmのスライスにする(薄すぎると素揚げした際に破れてしまう)。ミニトマトは半分に切っておく。



②じゃがいもは電子レンジで加熱しておく。(700w、1分) (少しやわらかくなる程度) 丸ナスは素揚げする。

③潰したんにくとオリーブオイルを熱し、香りがたつて来たらんにくを取り出し、ベーコン、玉ねぎ、しいたけ、じゃがいもを順に加えてソテーする。



④ピザの生地の上に素揚げした丸なすとしそを交互に並べる(少しずつずらしてのせる)

⑤④の中央に③のをせる。
モッツアレラチーズをのせ、全体に刻んだネギを散らす。
半分に切ったプチトマトを8カ所にのせる。



⑥オリーブオイルをまわしかけ、上からパルメザンチーズを振りかけ、焼く。