

香福ベーコンと 野沢菜漬けの和風ピザ



材料(4人分)

米	3カップ
サイボク・チキンコンソメスープ	1袋
ベーコン(スライス)	3枚
野沢菜漬け	1/2袋
じゃこ	大さじ3
焼肉のたれ しょうが風味	大さじ1
じゃがいも	1個(皮をむいてすりおろす)
サラダ油	大さじ2

作り方

- ① 米3カップにチキンコンソメスープを加え、炊飯器で炊く。(水分が少ない場合は水を足す)
 - ② ベーコンは細切り、野沢菜はみじん切りにし水分を絞る。
 - ③ ②にじゃこを加えてサラダ油で軽く炒める。
 - ④ 炊き上がったご飯に③を加えて混ぜる。
 - ⑤ ピザ用として、約200gの混ぜご飯にすりおろしたじゃがいもを加え、焼き肉のたれ大さじ1を加えてよく混ぜる。
 - ⑥ フライパンにサラダ油大さじ1をひき、⑤を1cmの厚さに伸ばして中火で焼く。焼き色が付いたら裏返して、お好みで焼き肉のたれを塗る。
 - ⑦ 食べやすくカットし、器に盛る。
- ※残ったご飯は、焼きおにぎりにしてもおいしいです。