



## 1/10(金) もやしの和風餅ピザ (佐藤 利恵さん)

(材料2枚分)

長萌産業『もやし』：1袋(200g)

餅(角)：4個

ニラ：100g

ピザ用チーズ：20g

サラダ油：少々

(味噌ソース)

味噌：大さじ2

A 砂糖：大さじ1 + 小さじ1

水：大さじ1 + 小さじ1

(トッピング)

刻み海苔：適量

- ① 餅は1cm幅に切る。ニラは5cm幅に切る。
- ② 1枚ずつ焼く。フライパンにサラダ油を薄く敷く(テフロン加工の場合は不要)。①の餅を丸くなるように並べ、その上にもやしの2/3量をのせ、蓋をして焼く。
- ③ ②の餅がやわらかくなったら、裏返し、押さえつけるようにして裏面を焼く。
- ④ ボウルにAを入れて混ぜ合わせ、味噌ソースを作る。
- ⑤ ③の上に④の味噌ソースの半量を塗り、その上に、残りのもやしと①のニラ、チーズをのせ、再び蓋をして、チーズが溶けるまで焼く。同様にしてもう一枚焼く。
- ⑥ ⑤を器に盛り、刻み海苔をのせる。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター(3階と地下1階)に置いています。  
また、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でご覧いただけます。