



丸もち de のりマヨピザ 2種

～ 丸もちを平たく伸ばしてピザに！ホットプレートでピザパーティも♪ ～

レシピ監修：郷土料理研究家 井部真理

材料 (2枚分)

丸もち 2個

かたくり粉 大さじ2

オリーブ油 小さじ2

のり佃煮 大さじ1

マヨネーズ 小さじ1

ピザチーズ 40g

お好みの具 適量

(今回使用の具)

ボイルえび、アボカド、

ロースハム、ベビーリーフ、

※少し温めたら食べられる具を

ご用意ください。

作り方

- ①のり佃煮とマヨネーズを混ぜて、ピザソースを作る。
- ②丸もちの水で表面を濡らし、ふわっとラップをしてレンジで約50秒加熱して柔らかくする。
- ③かたくり粉を両面にまぶしながら平たく伸ばす。
- ④フライパンにオリーブ油をひき強めの中火にかけて、丸もちをフライ返しで叩きながら伸ばして、両面に軽く焦げ目をつける。
- ⑤一旦火を止めてソースを塗ってチーズを散らし、お好みの具をのせ、粉チーズもかけてフタをする。
- ⑥弱めの中火で約3分焼き、チーズがとろけたらできあがり♪

☆ホットプレートでみんなでワイワイ作りながら食べても楽しいですよ！
レッツもちピザパーティ☆