

# ～キッズクッキング～

## 簡単ピザ



### 簡単ピザ

#### ■材料 2人分

}	茹でうどん	1玉 (約 180g)	玉ねぎ	1/4個くらい
	片栗粉	大1	ハム	1枚くらい
	オリーブオイル	適量	かにかま (しらす干しなど)	1～2本 適量)
	ビニール袋	1枚	ケチャップ	大1
	(アルミホイル	1枚)	とろけるチーズ	約 40g

#### ■作り方

- ① ビニール袋に茹でうどんと片栗粉を入れる。  
手でうどんをつぶし、固まりがなくなるようにする。  
(麺棒やラップの芯などを使うか、大きめの袋に入れて足でふみふみしても良い)
- ② ①をグリルやトースターに入る大きさ(長方形)にビニール袋の中で整える。
- ③ グリルにプレートがついているタイプであれば②をのせ、生地の上にオリーブオイルを塗り、グリル上下強火6分焼成する。  
(プレートがない場合はアルミホイルをのせ、シートにオリーブオイルを塗り、その上に生地をのせ、さらにオリーブオイルを塗り、表面が乾いた状態まで焼成する)
- ④ 玉ねぎは薄く切り、ハムやかにかまも細切りにする。
- ⑤ ③の表面にケチャップを塗り、④の具材をのせ、とろけるチーズものをせる。
- ⑥ グリル上下強火で約4分焼成する。  
(チーズがとろけて、うっすらと焦げ目がついたら出来上がり)

\*グリルの中で生地を空焼きから焼成まで取り出さずに完成でき、グリルの特製を生かし短時間でできますが、やけどに注意して下さい。

※このレシピは著作物に該当するため、ご家庭での使用目的以外に使用しないでください。