



冬の宝山ネギと照り焼きチキンのピザ



材料: 1枚分 (直径22cm)
 冬の宝山ネギ 1/2本 (軟白部分)
 しめじ 100g (1パック)
 ピザ用チーズ 70g
 市販のピザクラスト (直径22cm) 1枚
 オリーブ油 少々
 照り焼き [鶏モモ肉 130g、片栗粉 適量
 チキン [塩、コショウ 少々

照り焼き [醤油 大2、料理酒 大1
 のタレ [砂糖 大2、みりん 大1

トマト [ホールトマト 200g、タマネギ 1/4個
 ソース [トマトケチャップ 大2、バター 5g
 [ニンニク 1片、塩 少々



1. ネギを約1.5cm間隔に斜め切りする。
2. しめじは石づきを落としてほぐす。



3. 鶏肉を約1cm間隔にカットして、塩とコショウで味つけをして、片栗粉をまぶす。
4. 醤油、料理酒、砂糖、みりんを混ぜてタレを作る。
5. フライパンを中火にかけて、オリーブ油をひいたら1~3を炒め、4で味つけをする。



6. タマネギをみじん切りにする。
7. 鍋を中火にかけて、バターをひいて、6とニンニクを炒めて塩で味つけをする。
8. 7にホールトマトとトマトケチャップを入れて、炒めながら混ぜ合わせる。



9. ピザクラストに8を塗って、ピザ用チーズをかける。



10. 9に5をのせる。※カットしやすい向きにのせる。
11. 200度のオーブンで約15分焼く。

*レシピのピザクラストは手作りしてみました。
 *ぜひジャコのピザと一緒に作ってみてください。