



# 冬の宝山ネギとジャコのピザ



材料: 1枚分 (直径22cm)

冬の宝山ネギ 1/2本 (葉の部分)

ジャコ 適量

ピザ用チーズ 70g

市販のピザクラスト (直径22cm) 1枚

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2mm間隔に切る。



2. タマネギをみじん切りにする。

3. 鍋を中火にかけて、バターをひいて、2とニンニクを炒めて塩で味つけをする。



4. 3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。



5. ピザクラストに4を塗って、ピザ用チーズをかける。



6. 5に1とジャコをのせる。

7. 200度のオーブンで約15分焼く。