

お餅で作るピザ



使う材料

1枚あたり

- お餅 4枚（新潟産）
- プチトマト
- ニンニク
- モッツァレラチーズ
- ミックスチーズ
- サラミ
- トマト缶
- オリーブオイル
- クレイジーソルト



①材料を切っておく

トマトは半分に切って、お餅は半分に切っておくと火が通りやすくていいです。

私はトマトしか野菜は入れてませんが、
他の野菜を入れても、全然ありだと
思います(^▽^)/



② トマトを煮詰める

最初にトマトを煮詰めます。

まず、オリーブオイルを敷いてガーリックを焦げない程度に炒めます。そしたらトマトを入れて、クレイジーソルトで味付けしますある程度煮詰まって、水分が飛んだら火を止めます。



③トッピングする

アルミホイルを敷いて、お餅を並べていきます。そして、チーズ、サラミ、トマト、モッツァレラをトッピングします。

様子を見ながら、オーブンで3～5分程度焼いたら完成です。



感想

案外作り方が簡単でびっくりしました。
ピザ生地代わりのお餅はすごくもちもち
してて美味しかったです。
今度はほかの食材を使って作ってみたい
なと思いました。

