

料理に
チャレンジ!

まるでシーフードピザ!?

噛むほどに広がる笹かまのうまみ



レシピは簡単そうだから、あまり料理をしない私でも作れるかな……。失敗しないように、がんばります!



高橋さん 今回挑戦するのは…
コープ国分寺内藤店
グロサリー部門 入職2年目

常温品や冷蔵・冷凍品の売り場を担当で、商品が多いので目を行き届かせるように気を付けています。季節に合わせた売り場作りを心がけています。



CO-OP
厚焼笹かま

笹かまピザ

Step 1 具材を切る



ピーマンは短めの細切りに、たまねぎは薄切りにする。



Step 2 ケチャップをぬる

オーブントースターのプレートにオーブンシートを敷き、笹かまを並べて上面にケチャップをぬり広げる。



ポイント

プレートにあらかじめ笹かまを並べてから具材をのせると、そのままオーブントースターで焼くことができます。

ポイント



ほんとにピザみたいでおいしいですね

Step 3 具材をのせる



Step1 とコーンを Step2 の笹かまにのせ、チーズをかけたらず指先で軽くおさえる。

Step 4 焼く



オーブントースターでチーズが溶けるまで6分程度焼く。

皿に盛ったら… 完成!

- 材料(笹かま4枚分) ・オーブントースターは1200Wを使用
- | | |
|---------------------|-----------------|
| CO・OP 厚焼笹かま | トマトケチャップ |
| ……………1袋(4枚) | …………… 大さじ1 |
| ピーマン……………1/4個(6g) | ホールコーン…………… 10g |
| たまねぎ…………… 1/8個(15g) | |
| ピザ用チーズ…………… 20g | |

笹かまに具材をのせるのがめっちゃめっちゃ難しかった～でも笹かまとピザが、意外だけどマッチして、とってもおいしいです!



動画も公開中!

