

ジャガピザ



| 【材料】 | 【4～5人分】 |
|--------|---------|
| じゃがいも | 3個 |
| ウインナー | 3本 |
| バジル | 5枚 |
| バター | 大さじ1 |
| トマトソース | 大さじ5 |
| ピザ用チーズ | 適量 |

【作り方】

- ① じゃがいもは薄切りにする。ウインナーは薄く輪切りにする。
- ② フライパンを熱してバターを溶かし、じゃがいもを敷き詰める。蓋をして蒸し焼きにする。（片面が焼けたら裏返す。）
- ③ じゃがいもに火が通ったら、トマトソースを塗り、ウインナー、ピザ用チーズをのせる。
- ④ 蓋をしてチーズが溶けるまで焼く。
- ⑤ お好みでバジルをのせる。