

なすピザ



【材料】	【4人分】
なす	2個
ピーマン	1個
ウインナー	4本
トマトケチャップ	小さじ2
オリーブオイル	小さじ2
マヨネーズ	大さじ2
ピザ用チーズ	適量

【作り方】

- ① なすは縦半分に切り、水にさらす。
(米なすの場合は、ラップをしてレンジにかける。600W・3分)
- ② ウインナー、ピーマンは薄く輪切りにする。
- ③ ①の水気を取り、オリーブオイル、ケチャップを塗る。
- ④ ピーマン、ウインナー、マヨネーズ、ピザ用チーズをのせる。
- ⑤ オーブントースターで焼く。(10～15分)