

# 厚揚げのピザ風 ～バジルをのせて～



厚揚げを洋風料理にアレンジした  
アイデア料理です！



安土中学校 1年  
浅野 凜 さん

## ●材料（4人分）

厚揚げ（四角のもの）・2枚  
ウインナー・・・・・・・・4本  
ピザ用チーズ・・・・・・・・50g  
コーン・・・・・・・・大さじ2  
ケチャップ・・・・・・・・大さじ2  
バジル・・・・・・・・少々

★工夫したところ・おすすめポイント★  
・ウインナーを切って食べやすくしたり、味が薄すぎず、濃すぎないように工夫しました。  
・バジルで彩りを添えたところがポイントです。

## ●作り方

- ①厚揚げを半分に切り、切込みを入れる。ウインナーは3等分しておく。
- ②切込みを入れたところにチーズ、ウインナー、コーン、ケチャップを入れ、その上にまたチーズをかける。
- ③トースターで3分ほど焼き、上にバジルをのせたら完成。