

ピザトースト

作り方

材料(作りやすい量)

食パン	6枚
コーン缶	1/2缶
ベーコン	10枚(70グラム)
玉ねぎ	1/4個
ピーマン	1個
ピザ用チーズ	120グラム
ピザソース	大きじ9

- ① 玉ねぎの皮を剥き、薄切りにする。
- ② ピーマンのヘタとタネを取り、千切りにする。
- ③ ベーコンは、1センチ幅に切る。
- ④ フライパンに③のベーコンを入れ、炒める。
- ⑤ 炒ったら①の玉ねぎを入れ、しんなりするまで炒める。
- ⑥ ②のピーマンと汁気を切ったコーン缶を加えて、さっと炒める。
- ⑦ 食パンにピザソースを塗り広げ、⑥の具材を全体的にのせ、さらにピザ用チーズをのせたら、温めたオーブン 200℃3分焼く。
チーズが溶けたら完成です♪

