京揚げの和風ピザ



調理時間	約8分
カロリー	395kcal(1人分)

材料	(2人分)
京揚げ(10cm×15cm)	2枚
醤油	小さじ1/2
しらす干し	20g
万能ネギ	2本
ピザ用チーズ	20g
一味唐辛子	少々

作り方

1. 京揚げの表面に薄く醤油を塗る。
2. (1)にしらす干しと小口切りにした万能ネギを散らし、ピザ用チーズをのせる。
3. (2)をグリルに入れ、両面焼グリルの自動モード・グルメ・ピザ弱めを選択する。手動の場合、上火弱、下火強で3分焼く。焼き上がったら、一味唐辛子を散らす。

京揚げをピザ生地にみたてた和風ピザ。ごはんのおかずにもよく合います。