

照り焼きピザ



調理時間

約10分

カロリー

980kcal(1枚分)

材料

(1枚分20cm)

はちみつチャーシュー	3枚(45g)
玉ネギ	1/8個
アスパラガス	1本
マヨネーズ	適宜
はちみつチャーシューのタレ	適宜
ピザ生地(市販)	1枚
ピザ用チーズ	適宜
刻みのり	適宜

作り方

- 1 「はちみつチャーシュー」を半分に切る。
- 2 玉ネギは薄切りに、アスパラガスは3cmの斜め切りにする。
- 3 マヨネーズと「はちみつチャーシュー」のタレを混ぜてピザ生地に塗り、(1)、(2)とチーズをのせる。
- 4 両面焼きグリルを点火し、上火強、下火強で2分予熱する。クッキングプレートに(3)をのせてグリルに入れ、上火強、下火強で4分加熱する。焼きあがったら刻みのりを散らす。

甘みのあるタレとマヨネーズの相性がぴったりです。