ナンのエビチリソースピッツァ



材料 (ナン1枚分)

エビ	5尾
塩、酒	各少々
ナン	1枚
ごま油	少々
チリソース	30ml
輪切りのピーマン	1/2個分
ミックスチーズ	30g
パクチー	適宜

作り方

1. エビは背わたを取り、殻付きのまま塩と酒を入れたお湯でゆでる。お湯が冷めたら取り出して殻をむく。
2. ナンにごま油、チリソースの順に塗り、(1)とピーマンをのせ、チーズを散らす。
3. グリルプレートにのせてグリルにセットする。
4. グリルプレートスイッチを押し、タイマーを5分に設定して点火する。
5. 器に盛り、パクチーを添える。