カレーライスピザ



調理時間	15分
カロリー	751kcal

材料	(ピザ2枚分)
ごはん	200g
卵	1個
片栗粉	小さじ1
カレー（レトルトでも可）	120g
ピザ用チーズ	50g
ミニトマト	4個

作り方

1. ボウルにごはん、溶き卵、片栗粉を入れて混ぜ合わせる。カレーは別の皿に入れ、フォークなどで具を少し潰しておく。
2. (1)のごはんをスプーンですくい、ココットプレートの半分の面積を使い、直径12cmの円形にのばす。同様にもう一つ作る。
3. (2)の上にカレー、ピザ用チーズ、半分にカットしたミニトマトをのせフタをして「ココットプレート・タイマー設定12分」で加熱する。

《レシピ監修　野島ゆきえ》 余ったごはんと余ったカレーで作れるライスピザです。中はもちっと、外はカリッとしています。