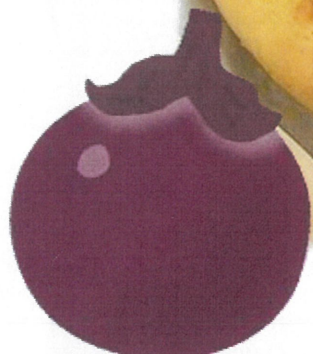


近大農学部学生考案！

たまごたっぷり華麗（カレー）ピザ



奈良県 大和丸なす 使用！

材料

- ・ピザ生地
- ・大和丸なす
- ・トマト
- ・たまねぎ
- ・豚ひき肉
- ・カレールー
- ・チーズ
- ・コーン&枝豆
- ・ゆでたまご
- ・塩・こしょう
- ・オリーブ油

つくりかた

- 1, ナス・トマトは大きめのサイコロ型に切る
- 2, タマネギはみじん切りにする
- 3, タマネギをオリーブ油でしんなりするまで炒める（中火）
- 4, 豚ひき肉を加えて炒める
- 5, 塩・胡椒をする
- 6, 炒めたら、1を加え、2.3分炒める
- 7, 水を加えて5分煮て、カレールーを入れて中火で煮る
- 8, ゆで卵の両端を切り落とし黄身の部分が残るように4個の輪切りを作る
- 9, ゆで卵の両端は細かく刻む
- 10, ピザ生地にカレーを広げゆで卵、枝豆&コーン、チーズの順にのせる
- 11, 280℃に予熱したオーブンで焼く。