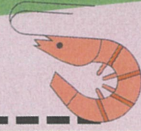


# 大葉香る 大和丸なすとたらこソースの 魚介ピザ

## 材料



・ピザ生地 1枚

### 【ソース】

- ・焼きたらこ 15g
- ・マヨネーズ 25g
- ・豆板醤 4g
- ・昆布茶 2g

→混ぜ合わせる

### 【トッピング】

- ・大和丸なす 80g
- ・玉ねぎ 80g
- ・サーモン(刺身用) 20g
- ・シーフードミックス 45g
- ・チーズ 20g
- ・大葉 2枚
- ・刻みのり 0.3g(一袋)
- ・オリーブオイル 大さじ1(12g)

魚介のうまみを  
感じる1枚!

## 作り方



1. なすを厚さ7mmの半月切り、玉ねぎを厚さ3mmの薄切りにカットし水にさらす
2. オリーブオイルで玉ねぎを炒める
3. 玉ねぎがしなっとしてきたらなすを加え、中火で5分間炒める
4. ソースをピザ生地に塗る
5. 大葉とのり以外の具材をのせ、上からチーズをかける
6. 200℃に予熱したオーブンで10~15分間焼く
7. 上から大葉とのりをかけて、完成!

