



冬が旬・青ねぎが主役～青ねぎレシピ①

青ねぎたっぷり油揚げ納豆キムチピザ

材 料 (2人分)

青ねぎ……………2本
油揚げ……………2枚
納豆……………1パック
キムチ……………20g
ピザ用チーズ……………40g
★しょうゆ……………小さじ2/3
★だしパック(中身)…ひとつまみ
※本格・万能だしパック使用

- 1 青ねぎは小口切り、納豆は★と混ぜる。油揚げはキッチンペーパーで軽く押さえて油を拭き取り4等分に切る。
- 2 アルミホイルを敷いた天板に、油揚げ・納豆・キムチ・ピザ用チーズの順にのせる。
- 3 トースターで5～8分ほど焼く。
- 4 皿に盛りつけ、青ねぎをちらしてできあがり♪

コツ・ポイント

- 青ねぎの量はお好みで調整してください。
- フライパンで片面を焼き、裏返して具材をのせフタをして蒸し焼きにしても作れます。
- キムチが大きい場合は、納豆の粒くらいの大きさに切った方が食べやすいです。
- トースター機種により焼き加減が異なるので様子を見ながら調整してください。