

野菜ピザトースト

【1人分：708kcal】



材料(4人前)

食パン… 厚切り(4枚切り)を4枚
 ベーコン …………… 50g
 玉葱(具用) …………… 70g
 マッシュルーム缶詰 …………… 40g
 ピーマン …………… 25g
 玉葱(ソース用) …………… 45g
 にんにく …………… 3g
 オリーブ油 …………… 小さじ1/2
 トマトピューレ …………… 75g
 塩 …………… 少々
 こしょう …………… 少々
 ピザチーズ …………… 60g

作り方

- ①ベーコンは1cm幅の薄切りにする。
- ②玉葱は具用は薄切り、ソース用はすりおろす。
- ③マッシュルーム缶詰は水気をきる。
- ④ピーマンは輪切り、にんにくはすりおろす。
- ⑤ソース用の玉葱とにんにくをオリーブ油で炒め、トマトピューレを加えて煮る。
- ⑥⑤に塩・こしょうを加えて味を調え、食パンに塗る。
- ⑦⑥に①・③・具用の玉葱・ピーマン・ピザチーズを載せて焼く。
- ⑧⑦を半分に切り、皿に盛り付ける。

～POINT～

ソース用の玉葱をすりおろす事により、滑らかな仕上がりになります。