



優秀賞「ピザ風じゅんさいあぶらあげ」

熊谷 明咲果さん（能代松陽高校）



【材料(4人分)】

・あぶらあげ	4枚(54g)	・コーン	適量
・じゅんさい	150g	・ピザソース	適量
・ベーコン	4枚(32g)	・青じそ	適量
・クリームチーズ	60g	・サラダ油	適量 ※あげ油
・ピーマン	6g	・塩・胡椒	適量

【作り方】

- ①あぶらあげを菜箸でしごく
- ②あぶらあげを裏返し、具材を切る
- ③あぶらあげの中に、じゅんさい、ピザソース、ベーコン、チーズ、ピーマン、コーンを入れ、塩・コショウをして、爪楊枝で閉じる
- ④油で揚げて出来上がり