

調理

おもちでつくろろう

お正月といえはおもちですね！！ 仙台の雑煮は、ハゼの焼き干しからとった出汁、だいこん、にんじん、ごぼう、せり、凍みとうふ、いくらなどが入るごうかなもので、全国でも有名です。

おもちを使ったかんたんな調理をしてみましょう。おやつにぴったりです。

おもちピザ

<ざいりょう> (4人分)

もち4こ ベーコン1枚 ピーマン1こ トマトケッチャップおおきさじ2 ピザ用チーズ20グラム

<作り方>

①ピーマンを半分に切り、
たねをとってうすぎりにする。



②ベーコンは1センチはばに切る。



③もちにケッチャップをぬり、ベーコン、
ピーマン、チーズをのせる。



④オーブントースターで6～7分やく。



できたよ！！