

はとやま食エコ推進事業

はとやま食エコレシピコンテスト 2021

No.	4	イメージ写真		(調理:町保健センター)
料理名				
のこりめんのピザ				
この料理のアピールポイント				
めんは、そうめんでもうどんでもOK。なにをのせてもおいしいです。				
鳩山町や埼玉県内で作られた食材、町特産品を使っている			○	
ミニトマト				
材料・分量(4人分)				
余ったひやおぎ (そうめん、うどんでも可)	100g	ソーセージ	1~2本	
小麦粉	大さじ1	ミニトマト	—	
片栗粉	大さじ1/2	レタス	—	
ケチャップ	小さじ2	とろけるチーズ	—	
マヨネーズ	小さじ1			
作り方				
<p>①余ったひやおぎと小麦粉、片栗粉をビニール袋に入れて、揉みながらよく混ぜ、ひとまとめにする。</p> <p>②①をフライパンに入れて、うすく伸ばしながら焼く。 くっつく場合は、クッキングシートを敷いてから伸ばすとよい。</p> <p>③両面焼いたらケチャップとマヨネーズを広げるように塗る。</p> <p>④ソーセージ、トマトなど余っている野菜をのせる。</p> <p>⑤チーズを全体にかけて蓋をして、チーズがとけたら出来上がり。</p>				