

魚沼きのこレシピコンテスト 最優秀作品！

～ きのこたっぷり ジャがいもピザ ～

【 材料・分量（ 2 ～ 3 人分 ） 】

- ・ブナシメジ
- ・ピザソース又はトマトケチャップ 適量
- ・ブナピー
- ・サラミ
- ・玉ネギ
- ・ジャガイモ 大3個
- ・ハム
- ・ピーマン
- ・とろけるチーズ 適量
- ・ウィンナー
- ・コーン

【 作り方 】

- ・ブナシメジ、ブナピーを茹でる。
- ・ジャガイモをよく洗い、皮付きのまま茹でる。
- ・熱いうちに皮をむき、潰す。
- ・塩コショウをしっかりとふり、マーガリンを加えよく混ぜる。
- ・フライパンにマーガリンをしき、潰したジャガイモを敷き詰める。
- ・そこへピザソースを塗り、チーズを散りばめトッピングの具材をのせる。
- ・蓋をして弱火にかけ、チーズが溶けたら、できあがり！

【 料理時間 】 20分

【 考案者 】 「えーちゃん」さん （新潟県南魚沼市）

【 考案者さんのコメント 】

子供のおやつ又は大人のビールのつまみに最高ですヨ！

