

大根でピザアレンジ

調理時間: 10分

カロリー: 161 kcal



材料

《 2人分 》

大根	200g
ピーマン	1/2個
ベーコン	30g
ピザ用チーズ	50g
塩、ブラックペッパー	各少々

作り方

1. 大根とピーマンは2mm幅位の輪切りにする。ベーコンは2cm幅に切る。
2. ビタクラフトの鍋にフタをして中火で加熱し、水滴を落とすと玉状になってコロコロ転がる状態まで加熱し、ベーコン、大根の順に並べてフタをして弱火で3分加熱する。
塩、こしょうをしてさっと混ぜて大根を並べて、ピザ用チーズとピーマンをちらし、再びフタをして1分程加熱する。(チーズが溶けるまで)