

雪国まいたけのスティックピザ



材料（4人分）

雪国まいたけ・・・2パック

春巻きの皮・・・8枚

大葉・・・8枚

トマトペースト・・・大4

ピザ用チーズ・・・100g

オリーブ油・・・適量

水溶き小麦粉・・・適量

生ハム・・・8枚

お好みで ガーリックパウダー・・・適宜

※より本格的な味に仕上がります。

 1人前/約233kcal

 調理時間/約25分

作り方

- 1 雪国まいたけは小ぶりにさく。
- 2 春巻きの皮に大葉、トマトペースト、(1)、チーズをのせたらガーリックパウダーをひとふりして包み、巻き終わりと両端を水溶き小麦粉を付けてとじる。
- 3 (2)にオリーブ油を塗り、オーブン（約180℃）で12～13分程焼く。
- 4 具材に火が通ったら皿に盛り、生ハム、お好みのハーブを添えてできあがり。

※オーブンの加熱時間は機種によって差がありますので、様子を見ながら加熱してください。