

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

水溶性小麦粉・・・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性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。