

# 食べてみんかなあ 郡上の味（我が家の3種餅ピザ）



## 我が家の3種餅ピザ(3枚分)

《餅ピザ生地》  
切り餅 5個×3枚分  
サラダ油 大さじ1×3枚分

《けいちゃん餅ピザ》  
けいちゃん(みそ味) 100g  
ピザソース 大さじ1  
ピザ用チーズ 30g  
サラダ油 大さじ1

《シンプル餅ピザ》  
ミニトマト 5個  
ピーマン 1/2個  
玉ねぎ 1/4玉  
ベーコン 60g  
ピザソース 大さじ1  
ピザ用チーズ 30g  
アンチョビ・バジル 各小さじ1  
(お好みで)

《漬物ステーキ餅ピザ》  
白菜漬け 100g  
ベーコン 60g  
しょうゆ 小さじ1  
ミニトマト 5個  
ピーマン 1/2個  
ベーコン 60g  
ピザソース 大さじ1  
ピザ用チーズ 30g  
アンチョビ・バジル 各小さじ1  
(お好みで)

- 餅は5～7mmの厚さに切ります。  
(電子レンジで数秒温めると柔らかくなり切りやすくなります)
- フライパンにサラダ油を入れ、餅を丸く敷き詰め、ひっくり返しなが  
ら両面を軽く焼きます。
- ミニトマト、ピーマン、玉ねぎはスライス切り、ベーコンは短冊切りに  
します。
- 両面を焼いた餅の表面にピザソースをまんべんなく塗ります。  
(お好みで、アンチョビを塗るとよりおいしくなります)
- ミニトマト、ピーマン、玉ねぎ、ベーコンをのせ、ピザ用チーズを広  
げて(お好みでバジルをのせる)フライパンにふたをして、チーズが溶  
けるまで焼きます。
- 最後にオーブン(180度)またはオーブントースターに入れて焦げ目が少  
しつくまで焼いて出来上がりです。
- けいちゃんを小さくカットし、フライパンにサラダ油を入れ、けいちゃん  
を炒めます。
- 両面を焼いた餅の表面にピザソースをまんべんなく塗ります。
- その上に炒めたけいちゃんをのせ、ピザ用チーズを広げて、フライパン  
にふたをして、チーズが溶けるまで焼きます。最後にオーブン(180度)  
またはオーブントースターに入れて焦げ目が少しつくまで焼いて出来  
上がりです。
- ミニトマト、ピーマン、白菜漬けをそれぞれ小さく切ります。
- ベーコンを短冊に切りフライパンで炒め、水気を切った白菜漬けを入  
れて炒めしょうゆを入れて絡めます。
- 両面を焼いた餅の表面にピザソースをまんべんなく塗ります。  
(お好みで、アンチョビを塗るとよりおいしくなります)
- その上に、炒めたベーコンと白菜漬けをのせ、ミニトマトとピーマンを  
のせピザ用チーズを広げて(お好みでバジルをのせる)  
フライパンにふたをして、チーズが溶けるまで焼きます。
- 最後にオーブン(180度)またはオーブントースターに入れて焦げ目が少  
しつくまで焼いて出来上がりです。