



おいしく・健康的に 食べよう
Kitchen Smile
OFFICIAL RECIPE SITE



Copyright (C) Kansai Super Market Ltd. All Rights Reserved.



ケンミンのライスパスタを使って！ ライスパスタピザ



一人あたりのエネルギー 376kcal	食塩相当量 0.9g	調理時間 約25分 <small>*パスタを茹でる時間は除く</small>
-------------------------------	----------------------	---

この表示値は目安です

■材料 (2人分)

ケンミン食品 ライスパスタ …… 100g
ハーフベーコン …… 1枚
ピーマン …… 1/8個
たまねぎ …… 10g
コーン缶(ホール) …… 大さじ1
オリーブオイル …… 大さじ1
ピザソース …… 大さじ3
ピザ用チーズ …… 60g
水 …… 1L

■作り方

- ①ベーコンは1cm幅に切る
- ②ピーマンは千切りまたは輪切りにし、たまねぎは薄くスライスする
- ③鍋に水を入れて湯を沸かし、ふつふつした状態の火加減のままライスパスタを6分程度茹で、水気を切る
- ④フライパンにオリーブオイルを塗り、③を敷き詰め、中火で片面に焼き色がついたらひっくり返し焼く
- ⑤④の両面に焼き色がついたら、片面にピザソースを塗り、①、②とコーン缶、ピザ用チーズをのせ、蓋をしてチーズが溶けるまで加熱する



スマイル
memo

ピザ台を形成するときは、直径20cmぐらいになるよう、ぎゅっと中心に寄せてまるくして焼くと、モチモチ食感になります。

cooking memo