



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.



## 当社自慢の品「焼豚通り」を使った 焼豚で照り焼きピザ



一人あたりのエネルギー <b>374kcal</b>	食塩相当量 <b>3.0g</b>	調理時間 <b>約20分</b>
-------------------------------	----------------------	---------------------

この表示値は目安です

### ■材料 (2人分)

- 当社自慢の品 焼豚通り.....1/2パック  
 食パン(6枚切り).....2枚  
 玉ねぎ.....1/4個  
 ミニトマト.....3個  
 コーン缶(ホール).....大さじ1  
 マヨネーズ.....大さじ1  
 ピザ用チーズ.....30g  
 きざみのり.....1g
- |   |               |
|---|---------------|
| A | しょうゆ.....大さじ1 |
|   | 酒.....大さじ1    |
| B | 砂糖.....大さじ1/2 |
|   | みりん.....大さじ1  |
|   | 片栗粉.....小さじ1  |
|   | 水.....小さじ1    |

### ■作り方

- 焼豚はひと口大に切り、付属のタレと和える
- 玉ねぎは薄切りにする
- ミニトマトは4等分に切る
- ②を耐熱容器に入れ、600Wの電子レンジで40秒加熱する
- A、Bをそれぞれ混ぜ合わせ、耐熱容器に入れAとBを混ぜ合わせ、600Wの電子レンジで20秒加熱し、取り出しよく混ぜる
- 同様に、あと2回繰り返す
- 食パンに⑥を塗り、①、③、④、コーン、をのせ、上にマヨネーズ、チーズをかけて、オーブントースターで焼き色が付くまで焼く
- お皿に盛り、きざみのりをちらす

スマイル  
memo

焼豚通りの付属のタレがない場合などは調味料を混ぜるだけで、簡単に照り焼き風ソースが作れますよ♪  
 材料)オイスターソース:大さじ1/みりん:大さじ1/マヨネーズ:大さじ1

cooking memo