

今月は、旬のしいたけをピザ生地として使うお手軽グラタン風ピザのレシピをご紹介します。しいたけは肉厚のものを選ぶと食べ応えがあります。

お好みで、取った石づきもみじん切りにしてミートソースに入れると食感も変わり、また一層コクが増します。ピーマンやアンチョビなど、色々とトッピングを工夫して楽しんで下さい。

材料

- しいたけ・・・8個
- ピザ用チーズ・・・適量 ○粉パセリ・・・少々
- 【ミートソース】
- トマト・・・1個 ○人参・・・1/2本
- 玉ねぎ・・・1/2個 ○合い挽肉・・・100g
- オリーブオイル・・・大さじ1
- コンソメキューブ・・・1個
- 砂糖・・・小さじ1 ○にんにく・・・1かけ
- 塩こしょう・・・少々

つくりかた

- ①しいたけの石づきを取ります。
- ②鍋にオリーブオイルと刻んだにんにくを入れて弱火で炒め、香りが立ったら挽き肉を入れて炒めます。
- ③ミートソース用の野菜を全てみじん切りにし、②に入れて挽き肉と一緒に炒めます。火が通ったら、ミートソースの残りの材料も全て入れて煮込みます。
- ④フライパンにクッキングシートを敷いた上にしいたけを裏返しにして敷き詰め、ミートソースとチーズを乗せてフタをして焼きます。
- ⑤しいたけに火が通ったら粉パセリを振って完成！しいたけが焦げないように、焼き過ぎに注意して下さいね。



秋田北鷹高校家庭クラブ Enjoy! Cooking

しいたけピッツア
～ミートグラタン風～

今月の食材
しいたけ

