

ピッツァ風トースト イタリア風分!!

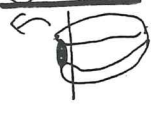
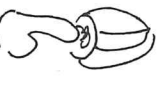


(1枚分)


(材料)


- 食パン (6枚切り) 1枚
- ウイナー 2本
- ピーマン 1コ
- ほづめのコーン 大き目1
- ピザ用チーズ ひとつかみ

(調味料) ピザ用ソース

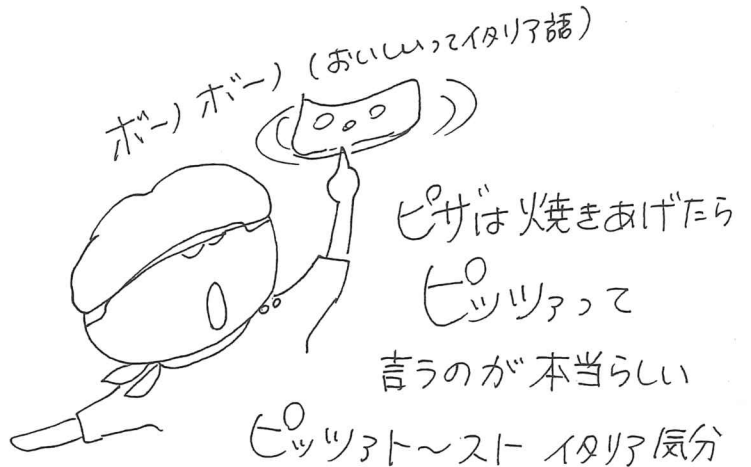
(作り方)

- ① ピーマンは

 へたのとこをサクッと
5mm カットしてポイント
- ② 
たねを指で
 とりのぞく
- ③ 
 はしから **5mm** はぎに
 切る


- ④ ウイナーは

カマに**3**つに切る

- ⑤ 食パン用意
- ⑥ ピザ用ソースを 食パンの
全面にぬる

 量はおにのみ♡

- ⑦ ウイナー
ピーマン
コーン } 美しく
 ちらべる



- ⑧ ピザ用チーズを
ひとつかみ **ドン**と
 上からふりかける
- ⑨ オーブトースターに入れて
8分ほど焼く



8分と書きましたが
こんがり焼き色が
 ついて
チーズがとろ〜りとけると
OKです
 5分すぎたあたりから
トースター みはって 下さい!!
 (8分より短いかな長いかは
 あなた次第!!)