

和風お豆腐ピザ

— 2人分 —






木綿豆腐	1丁
山芋おろし	大2
だししょうゆ	小1
白みそ	小1
しいたけ	2コ
チーズ	適量
ねぎ	少々
きざみのり	適量




<http://www.nhk.or.jp/tokushima/imakore>

- 1 キッチンペーパーで豆腐を包み、ラップをせずに500Wで1分半ほど電子レンジにかけ、豆腐の水分をとる。
- 2 しいたけの軸は切り落とし、薄切りにする。山芋は皮をむき、すりおろす。
- 3 豆腐を薄くスライスする。
- 4 すりおろした山芋にだししょうゆ、白みそを入れて混ぜ、ソースを作る。
- 5 豆腐の上にしいたけ、ソース、チーズをのせ、オーブンまたはトースターで焦げ目がつくまで焼く。
- 6 ねぎと刻みのりをのせれば完成！



Point

山芋をすりおろすときはキッチンペーパーを巻くと滑りにくい！

