

すくすく人気レシピ紹介

H27年12月

今月はピザバーグをご紹介します。

すくすくでも人気のメニューです。ご家庭でも是非お試しください☆

(4人分)

}	合挽肉	…	200g
	玉ねぎ	…	150g
	ミックスベジタブル	…	100g
	小麦粉	…	30g
	塩・こしょう	…	各適量
	ピーマン	…	1個
	ケチャップ	…	40g
	ピザチーズ	…	40g

- ① 玉ねぎをみじん切りしミックスベジタブルと炒める。
- ② ひき肉に①と調味料を加えよく混ぜる。
- ③ 耐熱皿に②を平らにし、200℃のオーブンで15分焼く。
- ④ ③にケチャップを塗り、ピーマンの干切り、チーズをのせ再びオーブンで5分焼き、等分に切り分ける。