



長崎 築町

なかじま

8/19 (木) うまあ〜かピザトースト (ゆき さん)

(材料1人分)

食パン(5枚切り) : 1枚

たまねぎ : 大さじ2

小ねぎ : 適量

なす : 6枚

赤パプリカ : 4切れ

中嶋屋本店「うまかだし いりこ味」 : 1袋

A { 濃口醤油 : 大さじ1
みりん : 大さじ2
砂糖 : 小さじ1/4

マヨネーズ : 大さじ3

黒こしょう : 少々

- ① たまねぎはみじん切りにして、小ねぎは1cm長さのざく切りにする。なすは縦半分に切って、4mm幅の薄切りにする。パプリカは縦半分に切って、ヘタと種を取り、薄い半月切りにする。
- ② フライパンに「うまかだし いりこ」を袋から出して中火でサラサラになるまで乾煎りする。
- ③ ①のフライパンにAを入れて、混ぜ合わせ、フツフツと沸いてきたら火を止めて、冷ます。
- ④ ボウルにマヨネーズを入れ、③を加えて混ぜ合わせる。
- ⑤ 食パンに④を塗り、①のたまねぎ・なす・小ねぎ・パプリカの順に乗せて、その上に余った④をかける。
- ⑥ 天板(アルミホイル)にのせて、オーブントースターで5分ほど焼き、天板(アルミホイル)をはずしてさらに3分ほど焼いて、器に盛り、黒こしょうをふる。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター(3階と地下1階)に置いています。
NBCアプリまたは<インターネット>をでもご覧になれます。