

9/30 (木) 喫茶店のピザトーストとバナナジュース (ゆき さん)

(材料1人分)

<ピザトースト>

食パン(5枚切り) : 1枚

バター : 10g

ケチャップ : 20g

ピザ用チーズ : 40g

たまねぎ : 20g

ピーマン : 10g

トマト : 10g

サラミ : 10g

(仕上げ)

黒こしょう : 適量

オリーブオイル : 適量

<バナナジュース>

バナナ : 1本

牛乳 : 150ml

はちみつ : 大さじ1

氷 : 適量

- ① <ピザトースト>を作る。食パンに十文字に切り目を入れる。たまねぎとピーマンはみじん切りにする。トマトは角切りにして、サラミは1cm角に切る。バターは柔らかくしておく。
- ② ①の食パンに、①のバターを塗り、ケチャップを塗って、ピザ用チーズをのせて、①のたまねぎとピーマンを散らしトマト・サラミをのせる。
- ③ ②を天板にのせて、オーブントースターで5分ほど焼く。
- ④ ③のチーズが溶けて、野菜がしんなりしたら、天板を外して焼き、裏面に焼き色がついたら、トースターから出して器に盛り、オリーブオイルをかけ、黒こしょうをふる。
- ⑤ <バナナジュース>を作る。バナナは凍らせておく。
- ⑥ ミキサーに①のバナナと A を入れて、攪拌し、全体が混ざったらグラスに注ぐ。

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。
また、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。