



田屋なすのピザ

使用した長門市産の食材

・田屋なす

長門市の伝統野菜。
通常のなすより大きくやわらかい実が特長。



材料 (4人分)

- ・田屋なす …2本
- ・ピーマン …1個
- ・たまねぎ …50g
- ・とろけるチーズ(細切り) …50g
- ・ベーコン …30g
- ・ケチャップ …大さじ2

工夫したところ

パンでピザを作って食べるところからヒントをもらって、生地を野菜にして作ったところ

作り方

- ①田屋なすを1cmの厚さの輪切りにする。
- ②ピーマンはたて半分切って種をとり、もう1回たて半分に切ってからうす切りにする。たまねぎは横に1回切ってから薄切りにする。ベーコンは1~2cm角に切る。
- ③田屋なすにケチャップをぬり、とろけるチーズ、たまねぎ、ピーマン、ベーコンの順にのせていく。
- ④トースター(1000W)で7~8分、チーズに焦げ目が軽くつくまで焼く。
- ⑤皿に盛り付けて完成。



田屋なす

審査員からのコメント

なすをピザ風にしたアイデアがおもしろく、なすが苦手な人でもおいしく食べられます。子どもでも簡単に楽しく調理できるメニューです。