



お好み焼き風ナン(トースト)



【材 料】4 枚分

ナン(食パン)…4 枚
 中濃ソース…大さじ 2
 マヨネーズ…大さじ 2
 油 ……小さじ 1
 豚小間肉…100 ㌦
 キャベツ…1/8 個 短い太めの千切り
 しょうが甘酢漬け…20 ㌦
 桜えび ……3~5 ㌦
 ピザチーズ ……60 ㌦
 おかか削り…3~5 ㌦



シンプルで簡単なのに、と
 っても美味しいです♪
 ぜひ作ってみてね!



【作り方】調理時間:30 分

- ・ 油で豚肉、キャベツを炒め、しょうが甘酢漬けと桜えびを加え具材をつくる
- ・ 中濃ソースとマヨネーズを混ぜ合わせ、具材と混ぜる
- ・ ナン(食パン)に乗せる
- ・ ピザチーズとおかかを混ぜたものに乗せ、トースターで 7~8 分焼く



※ピザチーズがとけたら出来上がりです。
 焼く時間は様子を見てくださいね。

