

ライスペーパーで作る簡単ピザレシピ



🕒 調理時間：30分 🍳 調理法：フライパン 🔥 カロリー：61kcal 🧂 塩分：0.7g

フライパンで作れるライスペーパーを使ったカリッとちっ新食感ピザです。
中にベーコンとチーズ、バジルと手作りピザソースが入っています♪
少量の油で揚げピザ風に♪片手で食べられるのでパーティーにもぴったりです！

【ママ社員考案レシピ】

娘とピザを食べる時チーズがずれて生地と具材がばらばら。。
ただであげても分厚くて噛み切れない…そこで！ライスペーパーを代用しスティック状のピザに♪
中の具やソースを変えて焼くだけなので、子ども向けと大人向けピザと一緒に調理することもできます！

使用商品

ライスペーパー

巻きやすい四角いタイプで、モチモチとした食感のライスペーパーです。
でん粉とお米の素材本来の風味と食感を味わって頂けます。



材料 3本分

ケンミンライスペーパー：3枚
ハーフベーコン：3枚（85g）
モzzarellaチーズ：ひとくちタイプ6個
バジルの葉（大）：お好みで
オリーブオイル：大さじ1（12g）

■ピザソース
トマトペースト：小さじ3（20g）
（あらごしorうらごし）
ハーブソルト：小さじ1/3（1.5～2g）
砂糖：小さじ1/3（1g）

作り方

- (1)
モzzarellaチーズを1cm角程度に切る。
- (2)
■ピザソース
材料を混ぜて電子レンジで加熱する【500W：10秒】。
加熱後、よく混ぜておく。
- (3)
ベーコンは油をひかず少し焦げ目がつくまで焼いておく。
- (4)
ライスペーパー1枚を水に浸してもどす。
（目安：20～30秒程度）
柔らかくなりはじめたら引き上げる。

●ライスペーパーのもどし方について詳しく解説
- (5)
①もどしたライスペーパーをひし形に置く。
中央よりやや下にピザソース（小さじ1）を広げる。
その上にバジルの葉→ベーコン→チーズを順にのせる。
②具を包むようにライスペーパーの手前を折りたたむ。
③ライスペーパーの左右を折りたたむ。
④ベーコンでチーズを包むように細めに最後まで巻いていく。
- (6)
温めたフライパンにオリーブオイル（大さじ1）を熱し、巻き終わりを下にして焼く。
焦げめがついてきたら、転がしながら全体を焼く。