ケンミン食品株式会社

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も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。。
たたん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を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）
モッツァレラチーズ：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）
モッツァレラチーズを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に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。

Copyright (c) KENMIN FOODS co., ltd. All rights reserved.