



ピザ風カレーお好み焼き

カレーをつかったアレンジ



材料（4人分）

【お好み焼きベース】

小麦粉(薄力)	230 g
水	300cc
カレー粉	14 g
塩	2 g
長いも	100 g
卵	4個 (150 g)
キャベツ	1/2個 (約500 g)
イカ	50 g
ベーコン	100 g

【トッピング】

トマト	1個
ピザソース	適量
とろけるチーズ (シートタイプ)	4枚
粉末バジル	適量

作り方

- 【1】 お好み焼きベースを作る。
キャベツは粗みじん刻む。小麦粉とカレー粉を混ぜ合わせ水を数回に分けて入れ、ダマができないように混ぜる。
長いも・塩・溶き卵を加え、キャベツ、細切りにしたイカを入れかき混ぜる。
- 【2】 トマトを5mmくらいにスライスする。
- 【3】 強火にかけて熱したフライパンにサラダ油をなじませ、弱火～中火に調整し、生地を円形に広げ適量入れ、ベーコンをのせる。
- 【4】 片面が焼けたら裏返し、時々上から軽く押さえながら中まで火を通して焼き上げる。
- 【5】 こんがりときつね色に焼けたらもう一度裏返す。
- 【6】 スライスしたトマト、ピザソース、スライスチーズをのせて、火を止める。
- 【7】 フライパンの蓋をして約2分間待ち、お皿に移してお好みで粉末バジルをかけて出来上がり。

