



きのこカレーピザ



材料（1枚分）

カレールウ<中辛>	10g
水	大さじ1/2（約7.5g）
ピザクラフト生地	1枚（直径20cm程度）
きのこ（舞茸、しめじ、エリ	100g
ピザ用チーズ	100g

作り方

- 【1】 耐熱容器にカレールウと水を入れ、600Wの電子レンジで20秒加熱しペースト状にします。
きのこを食べやすい大きさにさきます。
- 【2】 ピザクラフト生地に1.のカレーペーストをまんべんなく塗り広げ、きのこをチーズをトッピングします
- 【3】 200℃のオーブンで約10分、チーズが溶けてほどよく焦げ目がつくまで焼いたら完成です。

