

# 家族でつくろう料理コンテスト 受賞レシピ



田彦小学校 4年

いさわ こうき  
伊澤 向希さんの作品

## 幸運のピザトースト



### 材料 (4人分)

- |                 |      |           |       |
|-----------------|------|-----------|-------|
| ・食パン(耳がやわらかいもの) | 4枚   | ・かぶ       | 1/4個  |
| ・ウインナー          | 4本   | ・かぶの葉     | 5cm程度 |
| ・ピザ用チーズ         | 適量   | ・スナップエンドウ | 2個    |
| ・ケチャップ          | 大さじ4 | ・玉ねぎ      | 1/4個  |

### 作り方

- ① 玉ねぎ、かぶを粗めのみじん切りにする。  
かぶの葉、スナップエンドウは、玉ねぎと同じぐらいの大きさに切る。  
ウインナーは幅5mmぐらいの輪切りにする。
- ② 食パンを斜めに半分に切り、両端を中央にもってきて爪楊枝でとめる。
- ③ ②の食パンにケチャップをぬり、チーズと①で切った具材を順にのせる。
- ④ トースター1000Wで6分焼く。焼き上がったら爪楊枝を外し、  
お皿の上に四つ葉のクローバーの形に盛り付ける。

