



～おいしさの秘密～

噛むとあふれてくるジューシーな旨みとチーズが相性ばっちりので何個でも食べられます。

市販品のピザソースでもおいしく食べられますが、福井県内で作られる『越のルビー トマトドレッシング』を代用するとマイルドな味わいで、よりおいしくいただけます。

香福茸のあつあつピザ

[材料] (1人前)

- ・香福茸 1個
- ・ブロッコリー、ミニトマト、たまねぎ、ベーコンなど . . . 適量
- ・ピザ用チーズ 適量
- ・ピザソース 適量
- ・塩、コショウ 少々

[調理方法]

- 1 香福茸の軸の部分をカットする
- 2 傘の内側のヒダに切り込みを入れ、レンジで1～2分ほど加熱する
- 3 たまねぎは薄くスライスし、その他の食材は食べやすい大きさにカット
- 4 2の香福茸の傘を上にして、塩、コショウをふる
- 5 ピザソースを塗り、ブロッコリー等をのせた後、チーズをたっぷりのせる
- 6 オーブントースターで5～6分程度加熱し、チーズが溶けて焼き色がついたら完成！