

しいたけピザ



ちょっと一言！

・原木しいたけは、クヌギやコナラの木を使って、自然の中で育ちます。栽培に時間や手間がかかりますが、大きくて肉厚になり、とてもおいしいです。

(4人分・12個)

材料名	分量
原木しいたけ	12個
小麦粉	大さじ2
玉ねぎ	1/2個
ベーコン(ハーフ)	3枚
とけるチーズ	60g
ケチャップ	大さじ6

①原木しいたけは、軸を取り除き、食べやすいようにかさの周囲に4カ所くらい切れ目をいれる。

②玉ねぎとベーコンはせん切りにする。

③原木しいたけは、ひだを上にして、小麦粉を薄くふり、ケチャップ、玉ねぎ、ベーコン、とけるチーズの順に乗せる。

④オーブン(またはトースター)でこげ目がつくくらい焼く。

レシピを作った団体・人

周南地区林業研究グループ連絡協議会女性部会【周南市】