

伝えて
いきたい!

滋賀の伝統食材

第64回 ベーコンとピーマンのおあげピザ

奈良時代に遣唐使によって伝えられた豆腐の加工品である「油あげ」。江戸時代の中期、ようやく食用油が一般に出回り始めた頃から広く庶民に食されるようになったといわれています。



1075 冷蔵 毎週企画 田中豆腐店

油あげ 2枚入

原料: 遺伝子組換えでない

消費期限: お届け日を含め3日

本体 **178**円
(税込 192円)

《材料》(2人分)

1075 油あげ 1枚
404 ベーコン 20g
1118 忍美青椒(ピーマン) 1個
1116 滋賀県産玉ねぎ 40g
ミックスチーズ 30g

A トマトケチャップ 小さじ2
マヨネーズ 小さじ2

《作り方》

- 油あげは三辺を切って四角に開き、8つの三角形に切り揃える。中面を上にしてAを塗る。
- 油あげの切れ端は粗みじんに、ベーコンとピーマンは細切り、玉ねぎはうす切りにする。
- ①に②を均一にのせてチーズを散らす。温めておいたオーブントースターで5分くらい焼く。



冷蔵庫にある食材で
ぱぱっと作れる
簡単おやつ&おつまみ!