

【料理名】 高知野菜のホワイトピザ	高等学校名	高知県立 高知農業高等学校
	チーム名	ひのひのサンチーム
	代表者氏名	くろいわ ゆな 黒岩 友菜

材料（4人分）

薄力粉・・・20g
 有塩バター・・・20g
 牛乳・・・210ml
 コンソメ・・・小さじ1
 塩・こしょう・・・少々
 ウィンナー・・・1/2袋
 ナス・・・1個
 パプリカ・・・1/2個
 エリンギ・・・2個
 かぼちゃ・・・1/8個
 ニラ・・・1/4束
 餃子の皮・・・15枚
 チーズ・・・100g
 オリーブオイル・・・適量

材料費 948円 所要時間 30分

【 作り方 】

<ホワイトソース>

- ① フライパンに有塩バター、薄力粉を入れて弱火で熱し、木べらでひとまとまりになるまで2分ほど炒める。
- ② 牛乳を少しずつ加えてとろみがつくまで弱火で加熱する。
- ③ コンソメ、塩、こしょうを加え味を調えたら火から下ろしてできあがり。

<トッピング>

- ① ウィナーは5mmの斜め切り、ナスは乱切り、パプリカ、エリンギ、かぼちゃは一口サイズのせん切りにする。
- ② ①をフライパンで塩、こしょうをして炒める。

<ピザ>

- ① フライパンに油をひき、餃子の皮を15枚、ピザのような形に並べる。
- ② その上に、ホワイトソースとトッピングを混ぜてのせ、チーズを散らす。
- ③ ふたをして火加減をみながら、餃子の皮がパリッとするまで加熱する。
- ④ バーナーで表面をあぶって、オリーブオイルをかけたら完成!!

アピールポイント

冬にぴったりホワイトソース+高知の野菜を使った栄養満点ピザです。
オリーブオイルでおしゃれ演出。

