

松川浦トースト

あおさ

の香り



材料 (2 枚分)

乾燥あおさ 2g
水 大さじ 1/2
釜揚げシラス 10g
食パン 2 枚
マーガリン 適量
チーズ 60g

作り方

- ① ボウルに乾燥あおさ、水を加え手でよくもむ
- ② 食パンにマーガリンを塗る
- ③ 食パンにあおさをのせる
- ④ 食パンにシラスをのせる
- ⑤ 食パンにチーズをのせる
- ⑥ 1000Wのトースターで3分焼く



市販で売っている冷凍のピザにあおさとシラスをかければ
オシャレな松川浦風のピザにも
できますよ！

