

やわ肌ねぎの納豆せんべい

【材料】(6枚分)

ピザ用チーズ 60g
ひきわり納豆 1パック(45g)
長ねぎ 15g
しらす干し 20g



【作り方】

- 1 長ねぎは薄い小口切りにして、ピザ用チーズ、ひきわり納豆とよく混ぜる。
- 2 6等分にしてオーブンシートの上へのせ、薄い円に広げ、しらす干しを一つまみずつのせる。チーズが溶けて広がるので、間隔をあけて広げると良い。
- 3 2を半量ずつ電子レンジ(500w)に4~5分間かける。チーズがこげ過ぎないように途中で様子を見る。薄茶色に色づいたら取り出して冷ます。
- 4 冷めてパリッとしたら紙からはがす。

