

優秀賞

大根と人参の皮を使ったピザ風スナック

考案者 さとう ちさこ
佐藤 智怜子 さん



【食べきり使いきりポイント】

大根や人参の皮という、普段は捨ててしまう部分を無駄なく使い、誰でも簡単においしく作ることができます。

レシピ (2人分)

◆材料・分量

大根・人参の皮 …… 50g (5~6cm)
トマトケチャップとソース… 大さじ2
餃子の皮 …………… 6枚
ねぎ …………… 適量
とろけるチーズ …………… 適量 (お好みで)
サラダオイル …………… 適量

- 1 千切りにした大根と人参の皮を、ケチャップとソースであえる
- 2 1を電子レンジで2分温める
- 3 粗熱がとれたら、サラダオイルを薄く塗った餃子の皮に乗せる
- 4 3のものにお好みでとろけるチーズとねぎを乗せ、トースターで5分焼く



【問い合わせ先】
環境部 リサイクル清掃課
03-5654-8273

電子レンジを上手に生かし、簡単でおいしそうなお料理ができましたね！

