



## 火を使わない！カレーきのこピザ



### 材料（1枚分）

材料名	数量
カレールウ	約10g
水	大さじ1/2(約7.5g)
ピザクラフト生地 (直径20cm程度のもの)	1枚
きのこ (お好みでまいたけ・しめじ・エリンギなど)	100g
ピザ用チーズ	100g

### 作り方

- 【1】 カレールウと水を合わせ、ペースト状にします。きのこを食べやすい大きさにさきます。  
(固形タイプのルウを使用する場合は細かく刻み、お湯でペースト状にしてください)
- 【2】 ピザクラフト生地に【1】のカレーペーストをまんべんなく塗り広げ、きのこチーズをトッピングします。
- 【3】 200℃のオーブンで約10分、チーズが溶けてほどよく焦げ目がつくまで焼いたら完成です。

### ワンポイント

※フレークや粉末タイプのルウを使えば、火だけでなく包丁も使わず調理が出来ます！

