

ナンのエビチリソースピッツァ



材料

(ナン1枚分)

エビ	5尾
塩、酒	各少々
ナン	1枚
ごま油	少々
チリソース	30ml
輪切りのピーマン	1/2個分
ミックスチーズ	30g
パクチー	適宜

作り方

- 1 エビは背わたを取り、殻付きのまま塩と酒を入れたお湯でゆでる。お湯が冷めたら取り出して殻をむく。
- 2 ナンにごま油、チリソースの順に塗り、(1)とピーマンをのせ、チーズを散らす。
- 3 グリルプレートにのせてグリルにセットする。
- 4 グリルプレートスイッチを押し、タイマーを5分に設定して点火する。
- 5 器に盛り、パクチーを添える。