# 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。