

## 厚揚げのサルサピザ



調理時間

15分

カロリー

552kcal

材料

(2人分)

厚揚げ	1枚
玉ねぎ	20g
ベーコン	1枚
ピザチーズ	40g
(ソース)	
ケチャップ	大きじ2
タバスコ	2〜3ふり
塩こしょう	少々
あればパセリのみじん切り	適量

## 作り方

- 1 厚揚げは大きさを半分に切り、厚みも半分にスライスする。玉ねぎはみじん切り、ベーコンは幅1cmに切る。
- 2 ソースの材料を混ぜ、ベーコンと玉ねぎも入れる。
- 3 グリルプレートに厚揚げを並べ、ソースを広げてのせ、上にチーズを乗せて、「グリルプレート」モードのタイマー設定で7分焼く。焼きあがったらパセリをふる。
- 4 \*標準サイズのグリルプレートで調理する場合は、タイマー設定を6分にする。

厚揚げをスライスし、タバスコ入りのケチャップベースのソースと具材を乗せ、チーズを乗せて焼きます。