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	大さじ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。