

カレーライスピザ

**調理時間**

15分

カロリー

751kcal

材料

(ピザ2枚分)

ごはん	200g
卵	1個
片栗粉	小さじ1
カレー (レトルトでも可)	120g
ピザ用チーズ	50g
ミニトマト	4個

作り方

- 1 ボウルにごはん、溶き卵、片栗粉を入れて混ぜ合わせる。カレーは別の皿に入れ、フォークなどで具を少し潰しておく。
- 2 (1)のごはんをスプーンですくい、ココットプレートの半分の面積を使い、直径12cmの円形にのぼす。同様にもう一つ作る。
- 3 (2)の上にカレー、ピザ用チーズ、半分にカットしたミニトマトをのせフタをして「ココットプレート・タイマー設定12分」で加熱する。

《レシピ監修 野島ゆきえ》

余ったごはんと余ったカレーで作れるライスピザです。中はもちっと、外はカリッとしています。