## マルシッミニハンバーグで作る





# 笑顔サク⇔出花ピザ



マルシンミニハンバーグ

### 作り方

- ① ミニハンバーグを手順写真1のようにカットし、耐熱 皿にのせ、軽くあたためます。
  - \* 電子レンジ600w 約1分10秒
  - \* 加熱後はアルミホイルの上に移します
- ② ①にピザソースを塗ります。
- ③ シュレッドチーズは全体にかかるように乗せ、モッツ アレラチーズは中央部分に乗せます。
- ④ ミニトマトを半分にカットし、③の上に乗せます。
- ⑤ オーブントースター (1000w) で約8~10分ほど加 熱します。

チーズの溶け具合を見て、調節してください。

⑥ 好きなお皿に乗せ、フレッシュバジルをトッピングし て完成です!

### 材料

マルシンミニハンバーグ

… 5枚

ピザソース

… 小さじ3~5 (好みで調整)

シュレッドチーズ

··· 30g

ミニモッツアレラチーズ

… 6個

ミニトマト

... 5~6個

... 適量 フレッシュバジル



--- ミニハンバーグのカット・並べ方 ---



カットする部分 使用する部分

中央にすこし隙間を空け お花のように並べます



調理時間 15分





#### お花ピザ 2切当たり

エネルギー 198 kcal 食塩相当量 1.3g



切れ端をみじん切りにし マヨネーズと和えてミニトマトに詰めれば あっという間にかわいいオードブルス



