ほうれん草のピザトースト

＜材料＞　（1人分）

食パン	25g（8枚切り1枚）
ほうれん草	15g
しらす干し	5g
とろけるチーズ	10g
ピザソース	8g
油	適量

＜作り方＞

①
ほうれん草は１cmぐらいに細かく刻んでからお湯で湯がき、冷水で冷ました後、しっかり水分をきっておきます。

②
鍋に油をひき、ほうれん草としらすを炒め、ピザソースで混ぜ合わせます。

③
パンに②をたっぷりと乗せて、オーブンの天板に並べます。

④
チーズをまんべんなく乗せて、２００℃ぐらいに温めたオーブンに入れ、チーズがとろけるまで焼けば出来上がりです。

※ポイント
ピザトーストはよく作るけど、乗せる具材がいつもいっしょでマンネリ化してしまっている・・・といった方はいませんか？

ほうれん草としらすは相性がいいので美味しく食べれますよ。
朝食にもおすすめのレシピです。

是非ご家庭でも試してくださいね～～