

# 料理名

# 照焼ナンピザ

＜材 料＞		4人分＞
ナン		4 枚
植物油	小さじ2	
鶏肉（小間）		80 g
たまねぎ	スライス 中1	個
ホールコーン		40 g
砂糖	小さじ3	12 g
酒	小さじ2	8 g
みりん	小さじ2	8 g
しょうゆ	大さじ1強	19 g
〔 片栗粉	小さじ1.5～2	
	水	小さじ3
マヨネーズ		26 g
ピザチーズ		60 g
乾燥パセリ		少々



照焼の具ができたなら、冷ましてからマヨネーズを和えましょう。

## ＜作 り 方＞

- ①油で玉ねぎをよく炒め、鶏肉も入れよく炒める。
- ②コーンと調味料を加える。
- ③水で溶いた片栗粉でとろみをつける。
- ④粗熱をとったら、マヨネーズを混ぜる。
- ⑤1200Wのトースタで6～7分焼く。

