

「簡単玉ねぎピザ」の作り方

- ① 玉ねぎを収穫します。
（もちろん、
買ってきたものでOKです！）



- ② 材料の準備をしましょう。
- 玉ねぎ
 - ツナ缶
 - とろけるチーズ
 - マヨネーズ
 - サラダ油
 - 塩・コショウ



- ③ 玉ねぎの皮をむきます。



- ④ 玉ねぎを輪切りにします。
1 cm幅程度。
（上手に切れるかな？）



- ⑤ ツナ缶は、缶の中のオイルを抜き、
マヨネーズを入れて混ぜておきます。



- ⑥ フライパンを温めて油をひき、
玉ねぎを並べて両面しっかりと
焼きます。（弱火～中火）
塩・コショウをパラパラと
ふりかけ、味付けします。



玉ねぎが透明になってきたら、



- ⑦ ガスコンロのグリルに並べます。
(トースターでもOKです！)



- ⑧ ツナ缶を玉ねぎの上にのせます！



- ⑨ その上に、
たっぷりとろけるチーズ！



- ⑩ グリルであれば、火は中火で、
しばしお待ちを！
(トースターであれば、
7～8分程度。)



- ⑪ チーズがシーチキンの上で
ぷくぷくしてきたら、

- ⑫ できあがり！

本当に美味しい
「簡単玉ねぎピザ」でした。

ごちそうさまでした！

