

酔いどれの素人料理物語 5

北の最果て

手抜きピザ

ビール飲みながら喰いたい料理の一つにはピザは間違いなく入ると思いますよね。

しかも急に喰いたくなっちゃう事って有りますよね。

そこで、

安易に手抜きで酒に合うピザを作って見た次第で有りますが...

その行程を公開しちゃおうかと思えます。

まず、

ビール飲みます。

それから8枚切りの食パンを用意します。

パンの耳はカットしますね。

カット済みの食パンは軽く押し潰してオリーブオイルを塗ったら丸く整えてラップに包んでおきます。

次にマッシュポテトを練り、マヨネーズと塩胡椒で味を整えておきます。

次にベーコンと玉葱をカリカリに炒めます。

具材はこれだけ。

ラップに包んでいるパンを軽く焼きます。

軽く焼いたらケチャップを塗り、マッシュポテトも塗りたいぐり、その上からベーコンと玉葱がカリカリになった具材を降り掛けたら...

トマトケチャップとトマトジュースをを交ぜたソースにウスターソースを混ぜたら鷹の爪の粉末

を降り掛けて寄せときます。

具材の乗ったパンにチーズをヒタヒタに並べて、
寄せといてるソースをタップリ塗り付けたらバジルの葉っぱを乗せて電子レンジで2分間チンします。

完成～。

いやはやビールが止まりませんがピザも止まりません。

カップ海老せんの次に喰うのが止まらないかも。