



クラッカースコップライスコロッセ

材料(2~3人分)

- ・ブルボン プレーンクラッカー 6枚
- ・ご飯 300g ・炒め用油 適量 ・にんにく 1片
- ・ベーコン 2~3枚 ・トマト缶 1缶(400g)
- ・塩こしょう 適量 ・ピザ用チーズ 30g
- ・スライスチーズ 2枚 ・パセリ 適量

作り方(所要時間:約25分)

- ① 温めたフライパンに炒め用油を敷き、みじん切りにしたにんにく、1cm角に切ったベーコンを入れて炒めたら、トマト缶と塩こしょうを入れる。
- ② ①にピザ用チーズを入れて溶かしたら、温めたご飯を入れてよく混ぜる。
- ③ 耐熱皿に②を半分入れ、スライスチーズを敷き詰め、さらに②を入れ、砕いたクラッカーをのせる。
- ④ トースター1000Wでクラッカーに軽く焼き色がつくまで1分~1分半焼く。
- ⑤ 刻んだパセリをふりかける。

※調理後はお早目にお召しあがりください。
※やけどにご注意ください。



クラッカー パーティー レシピ