

【自分で作ってみよう！韓国料理！】レシピ

キムチピザ



レシピ提供：キム・ヨンジョン先生

🍴 コツ、ポイント

唐辛子粉は弱火で炒める

ピザ生地以外にも

食パンでピザトーストにしても美味しい!!

材料 作りやすい分量(2～3人前)

▶キムチピザ

・市販ピザ生地	一枚
・市販キムチ	200g
・ベーコン	120g
・玉ねぎ	40g
・とろけるチーズ	好み
・バジルパスタソース	
又はピザソース	好みの量
・刻みネギ	少々

▶ キムチ炒め 味付け

・ごま油	大さじ 1
・砂糖	小さじ 1
・醤油	小さじ 1
・唐辛子粉	大さじ 1/2～1 (好みで調節)

作り方

調理時間:約 10 分

1. 玉ねぎはスライス、ベーコンは1cm幅にカット、キムチは一口大にカットする
2. フライパンにごま油大さじ1を引いて熱し、ベーコンと玉ねぎを炒める
3. キムチを加えて炒めながら砂糖小さじ1と醤油小さじ1を入れる
4. 火を弱火にして、唐辛子粉を加えさっと炒める
5. 市販のピザ生地にトマトソース（バジルパスタソース又はピザソース）を塗り
キムチ炒めをトッピングする
6. 好みの量のとろけるチーズをかけてオーブントースターで5分焼く
7. 好みでバジルや刻みネギを飾って出来上がり