



ソーメンポテトピザ

佐藤 彰太 さん 作業療法士

B 食べ切れなかった料理のリメイク

材料 (1人分)

じゃがりこ(何味でもOK) 1個

湯がいて残った素麺 100~150g

卵1個

ピザソース 少々

お好みトッピング(チーズ・コーン・ツナ・ウインナー)

サラダ油 少々

調理方法

- ①じゃがりこの蓋を開けお湯を注ぎ、数分蓋をして柔らかくなったらスプーンでつぶす。
- ②素麺を食べやすい大きさにカットする。
- ③粗熱を取った①と②を合わせ、卵を入れて混ぜる。
- ④油をひいたフライパンに円形に広げて中~弱火で焦げ付かないように両面焼く。
- ⑤ピザソース、お好みのトッピングをのせて完成!
(チーズをのせる場合はバーナーで焼くか④の際に、蓋をして一緒に焼くとよい)



食品ロス削減ポイント

余りがちな素麺をピザにリメイク。
ポテトと卵がマッチしてふわふわの生地で食べることができます。
応用すればお好み焼き風にすることもできます
(お好み焼きソースをかける)