

# ベトナム風ピザ

## “Bánh Tráng Nướng”



ライスペーパーをパリッと焼いた  
ベトナムの代表的なストリートフード！  
【バン・チャン・ヌン】

調理時間30分  
材料2人分



- |          |      |             |   |
|----------|------|-------------|---|
| ・ライスペーパー | 3～4枚 | ・青ネギ        | 1束  |
| ・卵       | 2個   | ・油          | 大さじ1  |
| ・干しさくら海老 | 100g | ・マヨネーズ      | お好み   |
| ・揚げ玉ねぎ   | お好み  | ・チンス        | チリソース！  |
| ・チーズ     | お好み  | <b>MUST</b> |    |
| ・魚肉ソーセージ | 2本   |             |   |
| ・ひき肉     | 100g |             |   |



## How to make

- ① **青ネギ**を小さく切って茶碗に入れる。  
フライパンに強火で油大さじ2を入れて、  
熱い油を青ネギの茶碗に入れて良く混ぜる。
- ② **魚肉ソーセージ**を輪切りにし、お好みで  
チーズを食べやすい大きさに切る。
- ③ フライパンに油大さじ1、**ひき肉**を入れ  
中火で炒める。（味付けは塩コショウ）
- ④ フライパンに油大さじ2、砂糖大さじ2を入れ、  
**干しさくら海老**を炒める。
- ⑤ フライパンに火をつけて、温めてからライスペーパー  
1枚入れて、**卵**1個を入れてスプーンで広げる
- ⑥ ①～④と揚げ玉ねぎをのせ、**3分焼いて**から  
マヨネーズと**チリソース**をお好みでかけて**完成**！

