



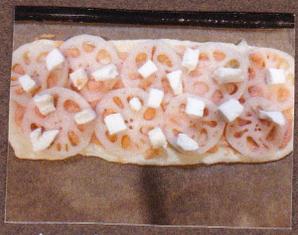
saka's ouchi cafe

((準備 : オーブンを 200℃ に予熱しておく))



Recipe: 1

明月子とレンコンと
クリームチーズのコカ



- 材料
- 明月子 ... 50g (皮むき)
 - マヨネーズ ... 15g
 - レンコン ... 40g (厚さ3~5mm スライス)
 - 大葉 ... 2枚 (トッピング用)
 - クリームチーズ ... 25g (1cm角くらい)
 - 玉ねぎスライス ... 1/8個

- (作り方)
- 玉ねぎスライスを生地に
おき、明月子とマヨネーズを
合わせてソースをぬる
 - レンコン、クリームチーズを
のせオーブンで12分焼く
 - イモダにきざんだ
大葉をのせ完成

Recipe: 4

たこヒパプリカマリネと
ルッコラの コカ



- 材料
- タコ ... 80g
 - 赤パプリカ ... 1/2個
 - エキストラバージン油 ... 適量
 - 塩 ... 少々
 - こしょう ... 少々
 - にんにくスライス ... 1個
 - ルッコラ ... 適量
 - 玉ねぎスライス ... 1/4個

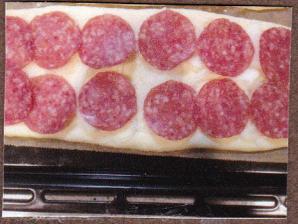
- (作り方)
- パプリカを火で
あぶり、皮を焼いて
皮をむく。



- ①をスライスし
バットに入れ全体に
塩こしょうをかける
たまる位のオリーブ油
を入れ冷蔵庫で
30分程ねかせておく

Recipe: 2

サラミとオニオンのコカ



- 材料
- オニオンスライス ... 1/4個
 - サラミ ... 12枚
 - ブラックペッパー

- (作り方)
- 生地に玉ねぎスライスと
サラミをのせオーブンで12分焼く
 - イモダにブラックペッパーをふる
(お好みで唐辛子オイルをかける
のもオススメです)



- ③ たこを1口大にカット
する。パプリカを
マリネして余った
オイルにたこをから
ませる。



- ④ 生地に玉ねぎスライス
を置き、パプリカマリネ
たこ、にんにくスライス
をのせオーブンで
12分焼く。
イモダにルッコラを
のせて完成

Recipe: 3

トマトとモツレラの
バジルソースコカ



- 材料
- ミニトマト ... 61個 (スライス)
 - 玉ねぎスライス ... 1/4個
 - モツレラチーズ ... 61粒 (ボールタイプ)
 - バジルスソース ... 適量
 - イタリアンパセリ ... 少々

- (作り方)
- ① ①をのせオーブンで12分焼く
 - ② イモダにソースとパセリをのせる

火がき上がったら
クーキウラ等に
置いて蒸気をと
るとベタベタ
防止できますよ

