

김치바게트 피자



훈제오리가 토폰된 나만의 피자를 즐기다.

만들기

- 1_ 슬라이스 된 훈제오리를 준비해주세요.
- 2_ 김치는 속을 털어내고 잘게 썰고 양파, 청피망, 홍피망도 잘게 썰어주세요.
- 3_ 팬에 2를 넣고 볶아주세요.
- 4_ 훈제오리는 전자레인지에 2분 정도 가열 후 기름을 제거한 후 채소크기와 비슷하게 잘라주세요.
- 5_ 비스듬히 자른 바게트 한 쪽 면에 스파게티소스를 바르고 그 위에 2와 3을 얹어주세요.
- 6_ 오븐 팬에 재료들을 얹은 바게트를 놓고 피자치즈를 적당량 올리고 파슬리가루를 뿌려준 후 200°C 예열된 오븐에 넣고 10~15분간 구워줍니다.

준비물

훈제오리 60g, 김치 100g, 양파 1/2개,
청피망 1/3개, 홍피망 1/3개, 바게트빵 1/3개
스파게티소스 5숟가락,
피자치즈와 파슬리가루 약간



2



3



4



5



6

