

## 納豆とアボカドと紫玉ねぎのピザ

### 材料（1枚分=8人分）

ピザ生地（薄いもの） 直径17cm 1枚

納豆 50g

チーズ 70g

アボカド（1.5cm角） 1/4個分

オリーブオイル 大さじ2

塩（フレーク） 小さじ1/4

黒胡椒 小さじ1/4

韓国粗挽き唐辛子 小さじ1/8

紫玉ねぎ（薄いスライス）

### 作り方

1. ピザ生地に納豆、チーズ、アボカドを乗せ、オリーブオイル、塩、黒胡椒、唐辛子をちらして、240℃のオーブンで5分焼く。
2. 薄くスライスした紫玉ねぎを散らす。



## 納豆と黒蜜のアイスクリーム

### 材料 (50人分)

バニラアイスクリーム 1000g

納豆 200g

黒蜜 60g

黒胡椒 (粗挽き) 小さじ1

### 作り方

材料をフードプロセッサーに入れ回し、冷凍庫で固める。

