

ツルヤオリジナルピッツァ カマンベールを使った
きのこのピッツァ



ツルヤオリジナル ベースピッツァを使った
ミニトマトのマルゲリータ



きのこも
ミニトマトも
沢山のせて焼いて
ください



材料(4人分)

- ツルヤオリジナルピッツァ カマンベール…1枚
- A ● 大黒しめじ(又はエリンギ)…5本(160g)
5mmほどの厚さにスライス
- B ● アンチョビペースト…5g 又はアンチョビ1切
- オリーブオイル…大さじ2
- にんにく すりおろし…小1かけ分
- パセリ みじん切り…大さじ1
- パルメザンチーズ(粉チーズ)…大さじ1
- ルッコラ、生ハム(別添え)

作り方

①「ツルヤオリジナルピッツァ カマンベール」の上に④を並べます。④をよく混ぜて上からかけます。パセリ、パルメザンチーズを上から振りかけます。



②250℃に予熱したオーブンで4~5分焼きます。ルッコラのサラダ、生ハムを添えます。



材料(4人分)

- ツルヤオリジナル ベースピッツァ…1枚
- ミニトマト…200g
- モッツアレラチーズ…小6個(50g)
又はシュレッドチーズ、ナチュラルチーズ
- C ● オリーブオイル…大さじ1
- にんにく すりおろし…小1/2かけ分
- パルメザンチーズ(粉チーズ)…大さじ1
- ベビーリーフ(別添え)

作り方

①「ツルヤオリジナルベースピッツァ」の上に横半割にしたミニトマトを並べ、ちぎったモッツアレラチーズと④をかけ、粉チーズを振りかけます。

②250℃に予熱したオーブンで4~5分焼きます。ベビーリーフのサラダを添えます。



※ミニトマトのマルゲリータ1/4切れ分の栄養量です。

栄養量	・エネルギー…239kcal	・炭水化物…25.7g
	・たんぱく質…9.5g	・食塩相当量…0.8g
	・脂質…11.0g	