



ツルヤプレミアム 5種のチーズピッツアを使ったピッツア



上火のよく効く
オーブントースターで
焼くのがおすすめ
です。



材料(3人分)

- ツルヤプレミアム 5種のチーズピッツア…1枚
- A ● ブラックタイガー…大3尾
背割にして背ワタをとり軽く洗う
- アスパラガス…2本(60g) 3cmに切る
- オリーブオイル…大さじ2
- にんにく すりおろし…1/4かけ分
- ベーコン…2枚 1cmに切る
- 塩…1g
- ミニトマト…3粒 横半割
- パルメザンチーズ(粉チーズ)…小さじ2

作り方

- ④をボウルで和え、「ツルヤプレミアム 5種のチーズピッツア」にのせます。えびは殻を上にしします。空いているところにミニトマトを並べパルメザンチーズを振りかけます。
- 予熱したオーブントースターで4~5分えびの殻がしっかり焼けて香ばしくなるまで焼きます。(温度設定できるタイプは250℃に設定。)



※えびとアスパラガスのピッツア 1/3切れ分の栄養量です。

栄養量	エネルギー…327kcal	炭水化物…19.8g
	たんぱく質…15.5g	食塩相当量…1.5g
	脂質…20.5g	



材料(4人分)

- ツルヤプレミアム 5種のチーズピッツア…1枚
- カブ…中1玉 皮はむかず8等分のくし型に切る
- ブルーチーズ…大さじ1(12g)
- 生ハム(又はベーコン)…2枚(28g)
- 黒こしょう…少々
- パルメザンチーズ(粉チーズ)…小さじ2

作り方

- ①「ツルヤプレミアム 5種のチーズピッツア」の上に、カブ、ブルーチーズをのせ、上からちぎった生ハムをのせます。
- ②上から粉チーズを振りかけ予熱したオーブントースターで4~5分、焼き色が付くまで焼きます。黒こしょうを振ります。

