

クイックピザ（マルゲリータ）



材 料

（3人分）

食パン6枚切り	3枚
バター	適量
ミニトマト	6個
モッツァレラチーズ	1/2個
バジルの葉	3～4枚
粗引き黒こしょう	少々
オリーブオイル	適量
A（ピザ用ソース）	
トマトピューレ	50g
ニンニク	1/2片
塩	小さじ1/4
こしょう	少々
オリーブオイル	大さじ1
オレガノ（ドライ）	小さじ1
バジル（ドライ）	小さじ1

作り方

- ① Aを合わせる。
- ② ミニトマトは横半分の輪切りにし、モッツァレラチーズは3ミリ厚さに切る。
- ③ サンドイッチ用食パンに麺棒を当て軽く押え、2等分しバターをぬる。
- ④ クッキングプレートにのせAを塗りミニトマト、モッツァレラチーズ、バジルをちぎりのせ、黒こしょう、オリーブオイル少々をかけグリルに入れる。
- ⑤ 両面焼グリルを点火し、（上火弱、下火強）で5分焼く。

- ・ピザ用ソースをトマトケチャップで代用してもよいでしょう。
- ・ピザ用ソースは冷蔵庫で10日間ほど保存できます。
- ・クッキングプレートを使用することで、手早く簡単にピザを作ることができます。