

手作りピザ  
コンテスト  
優秀賞



### アピールポイント

- ・ピザ生地の一部をロールしておく事で取りやすく持ちやすい
- ・チーズソースをお好みでかけながら食べられる。
- ・ソースは冷めても温められる (チーズフォンデュの様にSetしても良い)

# おしゃべり 華やぐP.P.T.

柏の葉店  
ご利用

久山 恵美子 様

## 材料 (4人分)

### チーズソースの具

- ピザ用チーズ..... 70g
- 片栗粉 ..... 小さじ1/2
- にんにく(みじん切り) ..... 2片
- オリーブ油..... 大さじ2
- アンチョビ(たたく)..... 2匹分
- 豆乳..... 150cc
- 塩・コショウ..... 少々

### ピザの具

- ミニピザ生地..... 8枚
- ピザソース..... 適量
- サラミスライス ..... 10枚
- ウィンナー(輪切り)..... 2本
- オニオンリング..... 24コ
- ミニトマト(赤・黄・オレンジ)輪切り各2コ
- マッシュルーム(スライス)..... 2コ
- アスパラ(ナナメ切り)..... 1本
- ピーマンスライス ..... 8枚
- ポイルエビ..... 8尾
- オリーブ・ラディッシュ・パセリ... 適量

## 作り方

### チーズソース

- ①ピザ用チーズに片栗粉を混ぜておきます。
- ②土鍋にオリーブ油とにんにくを入れ中〜弱火で3〜4分、焦がさない様にします。
- ③アンチョビ、豆乳を加えます。
- ④鍋の周りがぐつぐつしてきたら火を消します。
- ⑤④に①のチーズを入れ混ぜて溶かします。

### ミニピザ

- ①ピザ生地のはじを、一部ロールしておきます。
- ②ピザソースをぬり、華やかに具を盛ります。
- ③オーブントースター(1000Wから1300W)15分くらい焼きます。(皮が色付く感じで)
- ④大皿に盛り、オリーブやラディッシュ、パセリを添えます。

