クイックピザ(マルゲリータ)



調理時間	約15分
カロリー	261kcal(1人分)

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。