

紅肌一本太ねぎのカマンベールチーズ PIZZA

<< 彩り豊かでワインにピッタリ! >>



----- 材料 (22cm ピザ生地一台分) -----

紅肌一本太ねぎ	1本 (100g)
ピザ生地	1枚
アンチョビ	3枚
カマンベールチーズ	1/2個
粒マスタード	大さじ1
オリーブオイル	大さじ1
ブラックペッパー粗挽き	

----- 作り方 -----

- ① 紅肌一本太ねぎは、長さ4cm、太さ5mmに切る。カマンベールチーズは、6等分に切る。アンチョビは半分に切る。
- ② ピザ生地に粒マスタードを塗る。紅肌一本太ねぎをのせ、上にカマンベールチーズをおき、アンチョビを飾る。オリーブオイルをかけ、ブラックペッパー粗挽きをふる。
- ③ オーヴントースターで、カマンベールチーズが溶け始めるまで焼く。

※POINT

ピザの焼き加減はお好みに調整してください。

