

トマトとチーズのピザ

合計加熱調理時間 約 **45** 分

[1人分：669kcal／食塩相当量：1.5 g]

うまみが凝縮されたトマトソースが食欲をそそります。



材料（5人分）

| | |
|------------------------------|--------|
| ＜材料a＞ | |
| ニンニク（みじん切り） | 15g |
| タマネギ（みじん切り） | 200g |
| オリーブオイル | 大さじ2 |
| ＜材料b＞ | |
| ローリエ | 2枚 |
| オレガノ：粉末 | 小さじ1/4 |
| トマトペースト | 大さじ3 |
| コンソメ：顆粒 | 小さじ2 |
| トマトA：中 | 16個 |
| ハーブソルト | 2g |
| ピザ生地：クリスピータイプ （1枚：直径22cm） | 5枚 |
| トマトB：中（食べやすい大きさに切る） | 2～3個 |
| モッツアレラチーズ | 2～3個 |
| 粗びき黒こしょう | 適量 |
| バジル | 適量 |

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

分量

5人分

設定

| 設定 | モード | 水蒸気量 | 時間 | 温度 |
|----|-----|------|-----|------|
| 1 | コンビ | 0% | 5分 | 200℃ |
| 2 | コンビ | 0% | 35分 | 230℃ |
| 3 | コンビ | 100% | 5分 | 250℃ |

下ごしらえ

- ・トマトAはフードプロセッサーにかける。
- ・モッツアレラチーズは食べやすい大きさに切る。

作り方

1. 20mmのホテルパン1枚に＜材料a＞を合わせて広げ、【設定1】で予熱後、加熱する。
2. 加熱完了後、1のホテルパンを取り出す。
3. 65mmのホテルパン2枚に2、＜材料b＞を入れて混ぜ合わせ、【設定2】で予熱後、加熱する。
4. 加熱完了後、3のホテルパンを取り出し、網ごししてハーブソルトで味を調える。
5. ピザ生地に4のソースを広げてトマトB、モッツアレラチーズをのせる。20mmのホテルパン5枚にのせて【設定3】で予熱後、加熱する。
6. 加熱完了後、5のホテルパンを取り出し、粗びき黒こしょうを散らし、バジルを添える。



調理ポイント

- ◆トマトをフードプロセッサーにかける際、少し形が残っていてもよい。
- ◆トマトソースはトマトの完熟具合や大きさによって、加熱時間を調節すること。
- ◆ピザ生地はメーカーによって焼き時間が異なるので、チーズの溶け方を見て加熱時間を調節すること。