

ほうれん草のジェノベーゼ風ピザ

合計加熱調理時間 約 7分

[1人分：569kcal/ 食塩相当量：3.1g]

ジェノベーゼといえばバジルが本流。ほうれん草でクセがなく、どなたでもおいしくいただけます。



材料 (5人分)

| | |
|------------------------|------|
| ほうれん草 (しばらく水に浸ける) | 500g |
| <材料a> | |
| 松の実 | 50g |
| ニンニク | 5g |
| オリーブオイル | 35cc |
| パルメザンチーズ：塊 (小切り) | 35g |
| 粗塩 | 6g |
| ピザ生地：クリスピータイプ (直径22cm) | 5枚 |
| モッツアレラチーズ (薄切り) | 250g |
| オリーブ：黒 (薄切り) | 15個 |

※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 | スチーム | - | 2分 | 100℃ |
| 2 | コンビ | 0% | 5分 | 220℃ |

下ごしらえ

- ・ほうれん草はトッピング用に柔らかい葉の部分を100g程分ける。

作り方

1. 40mmの穴あきホテルパン1枚にトッピング用以外のほうれん草を並べ、【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し、冷水に取って粗熱を取り、水気をしっかり絞ってざく切りにする。
3. フードプロセッサーに2、<材料a>を入れてペースト状にし、粗塩を加えて味を調え、5等分にする。
4. ピザ生地に3のペーストを広げてモッツアレラチーズ、オリーブをのせ、20mmのホテルパン5枚にのせて【設定2】で予熱後、加熱する。
5. 加熱完了後、4のホテルパンを取り出し、トッピング用のほうれん草をのせる。



調理ポイント

- ◆ピザソースの材料をフードプロセッサーで細かくペースト状にすると、口当たりがよくなる。
- ◆好みでアンチョビを加えると一層美味しくなる。