

生野菜ピザ



料理特徴

あつあつのピザ生地に、さっぱりと味付けられた野菜がたっぷりのりったヘルシーピザです。

材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
カット野菜詰め合わせ	100g		
サニーレタス	60g		
トマト	60g		
ピザクラフト	4枚		
粉チーズ	適量		
<ドレッシング>			
正田の丸大豆しょうゆ 特撰	大さじ1		
バルサミコ酢	大さじ1		
砂糖	小さじ1.5		
粒マスタード	小さじ1		
オリーブオイル	小さじ2		

作り方

- ①サニーレタスはザク切り、トマトはさいの目に切っておく。
- ②ドレッシングを合わせておく。
- ③カット野菜詰め合わせと①のサニーレタスをドレッシングで和える。
- ④ピザクラフトを200℃のオーブンで4分焼き、その上に③をのせ①のトマトを散らして粉チーズをふりかける。