



カリッとクリスピーなじゃがいもの生地が香ばしい

## ベジピザ

対応製品名 : ベジタブル スパイラルスライサー

使用部品 : アンクルチューブ、カッティングコーン (ローズ)

調理時間 : 30分

### 材料 (直径24cm 1枚分)

|           |                   |
|-----------|-------------------|
| メークイン     | 4個 (正味400g)       |
| ミディトマト    | 2個 (3mm 幅の薄切りにする) |
| アンチョビ     | 2g (みじん切りにする)     |
| モッツアレラチーズ | 60g (一口大にちぎる)     |
| オリーブオイル   | 大さじ3              |

### 〈トッピング〉

|         |              |
|---------|--------------|
| バジル     | 5枚 (一口大にちぎる) |
| ルッコラ    | 2株 (一口大にちぎる) |
| オリーブオイル | 適量           |
| 黒こしょう   | 適量           |

### 作り方

#### 下準備

- ・オーブンは300℃に予熱する。

#### 下準備 (製品で切る野菜)

- ・メークインはチューブに入る大きさに切り、両端を平らに切っておく。

1. [野菜を切る] メークインはアンクルチューブとローズのカッティングコーンで細切りにする。
2. フライパンにオリーブオイルを入れ中火で熱し、1をしき詰めてフライ返しで押しつけるように焼く。こんがり色づいてきたら裏返し、両面色づいたら、オーブンシートをしいた天板に移す。
3. 2にミディトマト、アンチョビ、モッツアレラチーズをのせ、300度のオーブンで約8分焼く。
4. 3をオーブンから取り出し、バジルとルッコラをのせ、オリーブオイルと黒こしょうをかける。