



# SHERATON

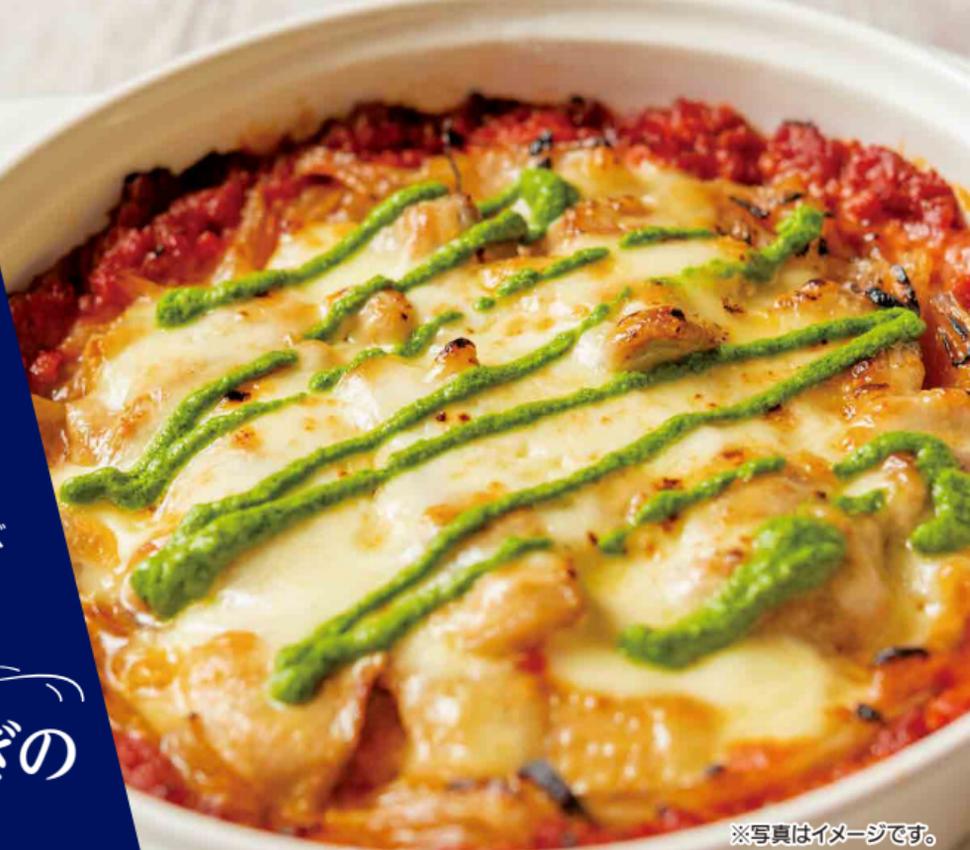
横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ



レシピ考案者/  
横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ  
洋食総料理長 磯貝 徹

## 鶏胸肉と玉ねぎの ピザ職人風

調理時間: **30分**



※写真はイメージです。

玉ねぎ



+

使ったのは  
この商品



# 鶏胸肉と玉ねぎのピザ職人風

## 【材料/3人前】

カゴメ 基本のトマトソース(295g)・・・1缶  
オレガノ(ドライ)・・・・・・・・・・2g  
玉ねぎ(中)・・・・・・・・・・1個  
鶏胸肉・・・・・・・・・・1枚  
とろけるチーズ・・・・・・・・・・70g  
バジルソース(市販品)・・・・・・・・15g  
塩、胡椒・・・・・・・・・・少量

## 【作り方】

- ①「カゴメ 基本のトマトソース」を鍋に入れ、オレガノ(ドライ)を加えて温める。
- ②玉ねぎを薄くスライスし、弱火でゆっくりと炒め、お皿に移す。
- ③鶏胸肉を1cmの厚さに薄くカットし、塩、胡椒をした後、表面に色がつくまで焼き、お皿に移す。
- ④①と②をそれぞれ半分ずつ耐熱容器に入れ、③を並べる。
- ⑤④に残りの玉ねぎ、「カゴメ 基本のトマトソース」を掛け、とろけるチーズをのせ、オーブントースターで焼き色がつくまで焼く。
- ⑥仕上げにバジルソースを掛けて完成。

※鶏胸肉は、焼き過ぎるとパサパサになるため注意が必要です。