

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

バターじょうゆ味のトッピングがピザにマッチ!

夏野菜のごちそうピザ

調理時間

15分

1枚分

531kcal



※写真はイメージです。

夏の旬食材



オクラ

+

使ったのはコレ!



キッコーマン
しぼりたて
生しょうゆ



つくり方動画を
配信中!

《レシピ考案》
Goo Goo Foo
フードクリエイター
堀池 美由紀



夏野菜のごちそうピザ

材料/21cmピザ生地2枚分

ミニトマト	8個
とうもろこし	1本
オクラ	1袋
サラダチキン	60g
バター	15g
キッコーマン しぼりたて生しょうゆ	大さじ1
市販のピザ生地(薄型)	2枚
マヨネーズ	大さじ2
粗挽き黒胡椒	少々
七味唐辛子(お好みで)	少々

作り方

- ①ミニトマトは半割りにする。とうもろこしは皮を向き、ラップをして600W 3分半加熱して火をとす。粗熱がとれたら、包丁で実をそぐ。オクラはガクをとり1cm幅の輪切りに、サラダチキンは2cm角に切る。とうもろこし、オクラ、サラダチキンをボウルに入れる。
- ②フライパンにバターを溶かし、「キッコーマン しぼりたて生しょうゆ」を加える。火を止め、①のボウルに加えて和える。
- ③ピザ生地にマヨネーズを塗り、②とミニトマトをのせ、黒胡椒を散らす。200度のオーブンで焼色がつくまで焼く。お好みで七味唐辛子を添える。