

野菜たっぷりジェノベーゼピザ



《 作り方 》

調理時間は約15分です。

- ① 冷凍のグリルズッキーニ(コインカット)と、素揚げカボチャスライス(M)を解凍する。トマトは5mm位の厚さにスライスする。
- ② ピザ生地にQPジェノベーゼソースを塗り、ズッキーニ→カボチャ→トマトの順で円を描く様にトッピングし、ロルフ シュレッド4種のチーズを散らす。
- ③ 約180℃に熱したスチコンで10分程度焼き色が付くまで焼く。

《 材料 : 1人分 》

	メーカー名	品名	規格	分量	単価
ピザ生地	※ トロナ	F8Sクラスト(10枚入)	18 cm	1 枚	100 円
ソース	※ キューピー	スタイリングソース ジェノベーゼ	280 ml	40 g	86 円
具材	※ 東映	グリルズッキーニ(コインカット)	500 g	50 g	42 円
	※ 東映	素揚げカボチャスライス(M)	500 g	50 g	39 円
自店調達	※ ロルフ	シュレッド4種のチーズ	1 kg	40 g	64 円
		トマト		1/2 個	? 円
		ブラックオリーブ		10 g	? 円

栄養分析表

(参考数値です。分量・調理方法により変動します。)

熱量	743 kcal
水分	222.2 g
蛋白質	22 g
脂質	37.4 g
炭水化物	79.9 g
灰分	6.3 g
ナトリウム	1783 mg

※ は弊社で供給できるアイテムです。

上記分量はあくまでも目安です。製造する枚数に合わせて調整して下さい。
又、具材を変える事でいろいろなパターンをお楽しみ下さい。

