


キューピーマヨネーズ・ドレッシングで作る！新潟県産ブロッコリーレシピコンテスト

ドレッシングコース「最優秀賞メニュー」

みんなでわいわい 和風ピザ

 調理時間：20分

材料

ピザ生地	1枚
ブロッコリー	15g
鶏むね肉	20g
チーズ	15g
焼きのり	1枚
キューピー深煎りごまドレッシング	大さじ1
キューピーマヨネーズ	大さじ1

作り方

- ①ブロッコリーは小房に分け、ラップをかけ、耐熱容器にのせ、レンジ(500W)で約2分30秒加熱し、水気をきる。
- ②鶏むね肉は耐熱容器に入れ、酒、塩・こしょうをしてラップをかけ、レンジ(500W)で約3分加熱する。粗熱がとれたら大きめにさく。
- ③深煎りごまドレッシングとマヨネーズを1：1で混ぜ、ピザ生地にもぬる。
- ④②、③、チーズをピザ生地にものせ、220℃に予熱しておいたオーブンで15分焼き、焼きのりをちぎってのせる。