



野菜たっぷりで栄養満点！
チーズも加えておいしさアップ

エンダイブの彩り野菜ピザ

材料(1枚分)

ピザクラフト	1枚
トマト	60g
ケチャップ	50g
ナス	30g
チーズ	60g
コーン	20g
エンダイブ	30g
オリーブ油	大さじ1/2

作り方

- ①エンダイブは一口大にちぎり、トマトは1cm幅の薄切り、ナスは0.5cm幅の輪切りにする。
- ②コーンはザルにあげて水気を切っておく。
- ③ピザクラフトにケチャップ・チーズ・エンダイブ・トマト・ナス・コーンの順に乗せ、最後にオリーブ油を全体に回しかける。
- ④250℃に予熱したオーブンで約20分焼く。