

きよしイチオシ

きよし  
イチオシ!



## 海鮮ピザ

### ◎材料 2人分

- ・ピザ生地…1枚
- ・玉ねぎ…1/4個
- ・ピーマン…1個
- ・オリーブオイル…適量
- ・イカ・エビなどお好みの魚介…適量
- ・チーズ…適量
- ・黒オリーブ…適量
- ・生めんたいマヨ…適量

### ◎作り方

- (1)玉ねぎは薄切りに、ピーマンは輪切りに、黒オリーブはスライスする。魚介は湯通ししておく。
- (2)ピザ生地にオリーブオイルを塗り、玉ねぎ、魚介、チーズ、ピーマン、オリーブをのせる。この上から生めんたいマヨをたっぷりかける。
- (3) (2)を250℃のオーブンで7分ほど焼く。

