



とろ〜りチーズにジューシーとり肉がおいしい

マルゲリータ風チキンバゲットピザ



■材料〈4人分〉

フランスパン	1/2本
若とりもも肉	100g
乾燥バジル	小さじ1/4
塩	小さじ1/4
オリーブ油	大さじ2
トマト	1個
ピザソース	大さじ8
モッツアレラチーズ	100g
ブラックオリーブ(スライスしたもの)	4粒分
生バジル	1枝

■作り方…調理時間約15分(パンを焼く時間は除く)

- ①フランスパンは水平に半分に切り、さらに2等分する。
- ②とり肉は約2cm角に切る。ビニール袋にとり肉・乾燥バジル・塩・オリーブ油を入れ、揉み込みしばらく置く。
- ③トマトは半分に切り、うす切りにする。
- ④フライパンに②を入れ、押しつけるようにカリカリとなるまで焼く。
- ⑤フランスパンにピザソースをうすく塗り、③・④・ちぎったモッツアレラチーズをのせ、オーブントースターなどで焼く。
- ⑥⑤にブラックオリーブ・生バジルをのせ、食べやすい大きさに切っていただく。

1人あたり:297kcal



- ・オーブントースターやオープンで焼く時間は、モッツアレラチーズが溶け、少し焦げ目がつく程度です。
- ・とり肉の漬けだれに、きざみにんにくを入れてもおいしくできます。