

7月2日2年生



手づくりピザ
コーンポタージュスープ



【手づくりピザ】

<材料・4枚分>

◎<ピザ生地>◎小麦粉 250g ◎ドライイースト 小さじ2 ◎砂糖 大さじ2 ◎塩 小さじ1
◎牛乳 180cc ◎オリーブオイルまたはバター 大さじ2・1/2

<具材>◎玉ねぎ 2個 ◎ピーマン 8個 ◎ミニトマト 16個 ◎サラミまたはベーコン 適量
◎とろけるチーズ 適量 ◎ピザソース 適量

<作り方>

- ① ピザ生地の材料をボウルに入れ、15分しっかりとこねる。
- ② ①にラップをし、温かい場所で30分ねかせる。
- ③ ②を4等分して、さらに20分ねかせる。
- ④ ③を薄くのばし、ピザソースを塗ったら、具材を並べ、上にとろけるチーズをかけて、180～190℃のオーブンで約15分焼く。

【コーンポタージュスープ】

<材料・2人分>

◎玉ねぎ 1/4個 ◎コーン缶 200g ◎チキンブイヨン 100cc ◎牛乳 100cc
◎生クリーム 25cc ◎バター 少々 ◎塩、こしょう 少々 ◎クルトン 適量
◎パセリ 少々

<作り方>

- ① 玉ねぎは薄くスライスし、バターで炒める。
- ② ①に牛乳、コーン、ブイヨンを加え、ひと煮立ちさせる。
- ③ 粗熱がとれたら、ミキサーにかけ、生クリームを加え、塩、こしょうで味を整える。