



【ブルーベリーピザ】



安影 真理子(やすかげ・まりこ)さん

材料 (1枚分)

ブルーベリー(ソース用)	80g	ピザ生地(市販/直径21センチ)	1枚
ブルーベリー(トッピング用)	20g	レモン汁	小さじ1
クリームチーズ	30g	ミント	少々
きび砂糖	30g		

手順

- (1) ブルーベリーのソースを作る。鍋にブルーベリー、きび砂糖を入れて、弱火で加熱する。
アクをとりながら、7分ほど煮詰める。煮詰まったら、レモン汁を加え軽く混ぜて火をとめる。
- (2) クリームチーズは、一口大に切っておく。
- (3) ピザ生地全体に、ブルーベリーソースを塗っていく。
塗り終わったら、クリームチーズをのせる。
- (4) 220度のオーブンで、4分ほど焼いていく。
- (5) 焼きあがったら、ミントとブルーベリーをトッピングして完成。