



Roomスタッフ佐藤の グリルクッキング

今回は7月の“ハーブ&アロマ教室”との
コラボ企画で、ソルトを使った
“パクチーピザ”をご紹介します！

パクチー
ピザ



材
料

【ピザソース】

オリーブ油…大1
にんにく…1かけ
たまねぎ…半分
トマト缶…1缶
塩・コショウ…適宜
コリアンダーソルト…適宜

【ピザ生地】 2枚分

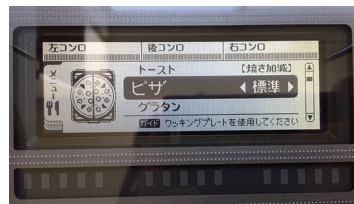
薄力粉…180g
ベーキングパウダー…小1.5
砂糖…小2 塩…一つまみ
サラダ油…大2
ぬるま湯…100cc
チーズ…適宜 パクチー…適宜

作り方

- ①みじん切りにしたニンニク、たまねぎをオリーブ油で炒め、火が通ったらトマト缶、コリアンダーソルトを加え水気を飛ばし塩コショウで味をととのえる。
- ②ピザ生地の材料を混ぜ、2等分にシラップに包み10分程休ませる。
- ③打ち粉をし、ピザ生地を薄くのばし、①のソースを塗りチーズをのせる。
- ④コンロのオートメニューのピザで焼けば出来上がり！お好みでパクチーをトッピングして下さい！



打ち粉をしてのばします。



ソースを塗ったら、
コンロのオートメニュー
のピザを選択



出来
上がり

コリアンダーソルトの作り方

材料 コリアンダー（パクチー） 30g
塩 小さじ1杯

パクチーをみじん切りにして、キッチン
ペーパーで水気を切ってから、電子レン
ジ600W5分かけます。塩とよく混ぜれば
出来上がり！