



おいしく・健康的に 食べよう  
**Kitchen Smile**  
OFFICIAL RECIPE SITE



Copyright (C) Kansai Super Market Ltd. All Rights Reserved.



当社自慢の品「極紅 スモークサーモン」を使った  
スモークサーモンとクリームチーズのピザ



一人あたりのエネルギー 250kcal	食塩相当量 1.3g	調理時間 約15分
------------------------	---------------	--------------

この表示値は目安です

### ■材料 (3人分)

当社自慢の品極紅スモークサーモン ..... 1パック  
玉ねぎ ..... 1/4個  
マヨネーズ ..... 大さじ2  
塩・こしょう ..... 少々  
市販のピザ生地 ..... 1枚  
クリームチーズ ..... 30g  
ピザ用チーズ ..... 30g  
水菜 ..... 適量

### ■作り方

- ①玉ねぎは薄くスライスし、600Wの電子レンジで40秒ほど温めてしんなりさせ、マヨネーズと塩・こしょうで和えておく
- ②ピザ生地にクリームチーズを塗り、①を乗せ、全体にピザ用チーズをかける
- ③②をオーブントースターでチーズに焼き色がつくまで焼く
- ④焼きあがったらスモークサーモンを乗せてお好みで水菜を散らす



お家で簡単お手軽ピザ♪  
マヨネーズとクリームチーズでホワイトソースのような味わりに

cooking memo