



地中海風フラット ブレッドピザ

New

カリッと黄金色に仕上げたLamb Weston® プライベートリザーブ™ ブレックファストキューブ（皮つき）をベストとシュレッドモzzarellaチーズとともにナンにのせて焼き上げ、風味豊かなプロシュートと新鮮なルッコラをトッピングします。

材料

Lamb Weston® プライベートリザーブ™ ブレックファストキューブ 皮つき（32N）

ナン 1枚

ペスト 大さじ2

プロシュート 2枚

モzzarellaチーズ（シュレッド） 1/3カップ

ルッコラ 1/3カップ

手順

1. ブレックファストキューブをメーカー指定の調理方法に従って調理します。
2. ナンにペスト、モzzarellaチーズ、ブレックファストポテトをのせます。TurboChef BULLET™/Encore 2で、約260℃、エアフロー100%、マイクロ波出力30%に設定し、45秒間焼きます。
4. 焼き上がったらトレーから取り出し、三角形に4等分します。プロシュートとルッコラをトッピングします。
5. 盛り付けて提供します。

出来上がり分量

1～2食分