

半熟卵のチーズピザ

材料4人分

冷凍ピザシート	1枚
トマトソース	大さじ3〜4
ポーチドエッグ	1個
スライスベーコン	1枚
サラミ	スライス5枚
ブロッコリー	40g
ミックスピザチーズ	40g



【作り方】

- 1 ピザシートにトマトソースを塗ります。
- 2 中心にポーチドエッグを乗せ周りにサラミ、ベーコン、ブロッコリーを乗せ、全体にチーズを降りかけて石窯に乗せ約10分焼きます。



【ポーチドエッグの作り方】

卵2個〜3個分の高さのお湯を用意し、
お酢を大さじ1〜2杯入れ、
軽く沸いている所に卵を割り入れ、約2分
（卵の大きさで時間は変わります）
火を通し、氷水に取り上げて出来上がり！

