

マイクお気に入りのマルゲリータ ピザ (1枚分)

材料：ホールトマト缶 200g 1缶(400g)の2分の1
塩 小さじ1
モッツァレラチーズ 1パック
バジルの葉 8~10枚
パルメザンチーズ 大さじ2
乾燥唐辛子の輪切り 小さじ1



作り方

1. 缶のトマト2分の1をざく切りにして、ボールに入れ、小さじ1の塩と混ぜる。
2. 1をピザ生地の上にかける。
3. モッツァレラチーズを小さく引き裂いて、ピザの上のにのせる。
4. ピザの上にパルメザンチーズと唐辛子の粉小さじ1杯を軽く散らす。
5. オーブンに入れ高温で10~11分焼く。
6. オーブンから生地を出し、巻いて切り刻んだバジルの葉を上のにのせてできあがり。

ポテトペストピザ (1枚分)

材料：じゃがいも 2個
バジルソース 適量
シュレッドチーズ 3分の2 カップ
オリーブオイル 3分の1 カップ
ブラックペッパー 少々(上から散らす)
細青ネギ 少々(上から散らす)



作り方

1. じゃがいもをできるだけ薄くスライスする。
2. スライスしたじゃがいもとオリーブオイルをボールに入れまんべんなく混ぜる。
3. ピザ生地の上にバジルソースを適量かける。
4. チーズの半分(3分の1)を生地の上にまんべんなく散らす。
5. スライスしたじゃがいもで生地を覆う。
6. 残りのチーズも全て生地の上に散らす。
7. オーブンで10分間焼く。
8. 焼きあがったら、生地の上にブラックペッパーと細青ネギをかけてできあがり。

(サワークリームを添えてもよい)

マイクのスープ

材料： 鶏肉骨付き股 1本
スッキーニ 1個
にんじん 1個
パプリカ 1個
セロリ 1本
たまねぎ 2分の1
カナリオ豆 水煮缶（白インゲン豆）2分の1缶
ココナッツミルク缶 100ml
生クリーム 50ml
塩・コショウ 少々
チキン味のスープ 大さじ2
ハーブ（オレガノ） 少々



作り方

- 1、鍋に1000mlの水を入れ、チキンの脚とチキン味のスープを入れて煮る。
- 2、4つ切りにしてキューブ型に切ったスッキーニ、にんじん、パプリカ、セロリ、たまねぎ、カナリオ豆（白インゲン豆）、ココナッツミルクを全て加え弱火で煮る。
- 3、30分くらいして、鶏肉がゆであがったらいったん鍋から取り出して身をさばき鍋にもどす。
- 4、最後に、生クリーム、塩、コショウも入れて煮る。
ハーブ（オレガノ）を上からふってできあがり！（お好みで）

★デザート★ ワンタン カノーリ

材料：うらごしタイプのカッテージチーズ 2分の1パック
生クリーム 3分の1パック（必要であればもう少し多めでも可）
砂糖 50g
クリームチーズ 4分の1（脂肪分30%以上のもの）
バニラエッセンス 3滴
砕いたピスタチオ 4分の1カップ
ワンタンの皮



作り方

上記の材料を全て混ぜて、ワンタンの皮に包み、フライパンで揚げる。
包み方はお好みで。
モカディッピングソースを添えてできあがり。

モカ ディッピング ソース

材料：ミルクチョコレートチップ 量はお好みで（板チョコを砕いてもよい）
バター 小さじ1
ホットブラックコーヒー 200ml

作り方

上記の材料を弱火でソース状になるまでかき混ぜる。
ワンタンカノーリに添えてできあがり。