



# พิซซ่าไก่บาร์บีคิว

## Pizza Verde

สินค้าแฉร์แท้จากนิวซีแลนด์



# พิซซ่าไก่บาร์บีคิว

## Pizza Verde



### ส่วนผสม

#### ส่วนผสมสำหรับ 1 กาด

|                                                 |     |      |
|-------------------------------------------------|-----|------|
| แองเคอร์ ครีมชีส                                | 80  | กรัม |
| แองเคอร์ เอ็กตร้า สตรช มอซซาเรลล่า (ไอคิวเอฟ)   | 100 | กรัม |
| แป้งพิซซ่าสด ขนาด 1x12                          | 1   | ชิ้น |
| ซอสโหระพา (เพสโต้)                              | 15  | กรัม |
| กระเทียมสับในน้ำมันมะกอก                        | 5   | กรัม |
| ผักโขมฝรั่ง                                     | 20  | กรัม |
| อกไก่สบาร์บีคิว (หั่นเต๋า)                      | 80  | กรัม |
| มะเขือเทศเชอร์รี่                               | 40  | กรัม |
| เมล็ดสนคั่ว (สามารถใช้อัลมอนด์ สไลด์ อบ แทนได้) | 10  | กรัม |
| เฟต้าชีส                                        | 50  | กรัม |
| ใบโหระพาสด                                      | 5   | กรัม |

ต้นทุนเสิร์ฟ 169.30 บาท

แนะนำขาย 340.00 บาท

### วิธีทำ

- 1 ผสมแองเคอร์ ครีมชีส และ ซอสโหระพาเข้าด้วยกัน จากนั้นทาบนแป้งพิซซ่าให้ทั่ว
- 2 วางผักโขมฝรั่ง และแองเคอร์ เอ็กตร้า สตรช มอซซาเรลล่า (ไอคิวเอฟ) 50 กรัม กับอีกชั้น
- 3 นำอกไก่สบาร์บีคิว มะเขือเทศเชอร์รี่ เฟต้าชีส วางให้ทั่วแผ่นแป้งพิซซ่า
- 4 โรยกระเทียมสับ และแองเคอร์ เอ็กตร้า สตรช มอซซาเรลล่า (ไอคิวเอฟ) ที่เหลือให้ทั่วแป้งพิซซ่า จากนั้นนำเข้าอบที่อุณหภูมิ 230 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 8-10 นาที
- 5 หลังอบเสร็จ ตกแต่งหน้าพิซซ่าด้วยเมล็ดสนคั่ว และใบโหระพาสด



ผลิตจาก  
นมโคแท้ 100%



สแกน QR code  
รับสูตรอาหารฟรี!  
จากแองเคอร์

