

ギョーザの皮のミニピザ

(材料) 8枚分

・ギョーザの皮 (市販の物)	8枚
・ピザソース (市販の物)	大さじ4
・ベーコン	2枚
・ピーマン (輪切り)	8枚
・玉ねぎ (薄切り)	少し
・バジル	4枚
・モッツアレラチーズ (薄切り)	150g
・オリーブオイル	大さじ2



- ① 天板にオーブンペーパーを敷き、ギョーザの皮を並べます。
- ② ピザソースをぬりサラミソーセージ、ピーマン、玉ねぎをのせ、
チーズをのせて250℃のオーブンで5~7分、オーブントースターなら5分弱焼きます。魚焼きグリルでもOK。
- ③ チーズが溶けてブツブツしてきたらできあがり。

※具はお好みで、ただし、熱が通りやすいように薄く切る。
生の魚介類や肉類はさける。



Uchu Uchu
料理セミナー