



## パリッと一口！ お手軽ピッツァ

家庭で余りやすい餃子の皮を美味しくリメイク。応用が利きやすく、トッピング次第で様々なバリエーションが生まれます。  
小腹が空いたときや子どもと楽しみたいときにあなたを助けてくれること間違いなし！

### 材料1人分

<input type="checkbox"/> 餃子の皮	6枚
<input type="checkbox"/> ピーマン	1個
<input type="checkbox"/> 焼き鳥の缶詰	1缶
<input type="checkbox"/> マヨネーズ	適量

### 作り方

1. ピーマンを薄く輪切りにする。
2. 餃子の皮に焼き鳥、ピーマンを乗せ、マヨネーズを適量かける。
3. オーブントースターで5分ほど焼く。



### MEMO

ローリングストックの代表例である缶詰と余りやすい餃子の皮を組合せました。お手軽なのに美味しい！小さいので作る量も加減できます。また、アレンジが利きやすくお家にある缶詰などと相談して自分たちなりのレシピに挑戦してみよう！！

体験



もりつける

知識



カテゴリ

おやつ

調理時間

10  
min

人数



2人〜

費用



¥ ¥ ¥

