

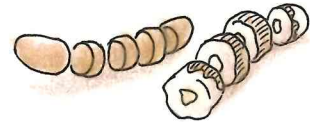
たのしく作ろうかんたんピザ

ざいりょう (1人分)

餃子の皮 (大判)	2 枚
ウインナー	小 1 本
玉ねぎ	10g
パプリカ	10g
溶けるチーズ	10g
ケチャップ	小さじ1
ちくわ	1/3 本
レタス	10g
コーン	10g
溶けるチーズ	10g
マヨネーズ	小さじ1
青のり	少々

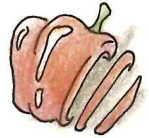
①材料の準備

ウインナーとちくわは輪切り、
玉ねぎとパプリカは薄切り、レタスは食べやすくちぎる。



②トッピング

- ・餃子の皮にケチャップをぬり、
ウインナー・玉ねぎ・パプリカとチーズをのせる。
- ・もう一枚の餃子の皮にマヨネーズをぬり、
ちくわ・レタス・コーンとチーズと青のりをのせる。



③焼く

クッキングシートに①と②のピザをのせ、
グリルか200℃のオーブンで3～5分ほど出来上がり!

トッピングの
材料は
色々工夫してみね!

あんことか
甘いのもイイかも♡

