



🍴 プチピザ パリパリーノ



パリパリの食感の生地が楽しく美味しい、具たくさんおつまみ。
冷蔵庫の残り物で色々アレンジできる便利レシピ！

調理時間：10分

■材料 12枚(3種類×4枚)分

餃子の皮(12枚)、サラダ油(少々)、ピザ用チーズ(適量)

A <トマトウインナー>

トマト(1/2個)、ウインナー(2本)、ケチャップ(少々)

B <ツナコーン>

ツナ[缶詰](1/2缶)、コーン[缶詰](1/4缶)、マヨネーズ(少々)

C <和風しらす>

しらす(適量)、のり(1枚)、醤油(少々)

作り方

- 1 トマトは角切りに、ウインナーは輪切りに、のりはせん切りにする。
- 2 餃子の皮にサラダ油を適量塗る。
- 3 A、B、C それぞれの具材とピザ用チーズを②にバランス良くのせる。
- 4 ③を200℃に加熱したオーブンで8分程度焼く。(Cの和風しらすは焼きあがった後に、上にのりをのせる)

※上記レシピ以外にも、お好みの具材で簡単＆おいしいおつまみに!!