



## 親子でクッキング

焼く



餃子の皮の  
ミニピザ

### \* 用意する材料

- 餃子の皮
- ピザソース
- とろけるタイプのチーズ
- 具材 (ハム・サラミ・たまねぎ・ピーマンなどお好みで)



※ピザソースがなければケチャップでもおいしいよ。

### \* 作り方

- ① 餃子の皮にピザソースをぬる  
(皮の片面に適量をぬり広げる)
- ② ピザソースをぬった上に好きな具材をのせる
- ③ 具材の上にチーズをのせる
- ④ ホットプレートに蓋をしてチーズが溶けるまで焼く



ホットプレートのかわりにアルミホイルを敷いたオーブントースターやフライパンでも作れます

できあがり!



- ★ピザソースはティースプーンの背を使うとぬり広げやすいよ。
- ★具材は、先に火を通しておいたもの、生でも食べられるものがおすすです。
- ★ホットプレートでのやけどに注意!

