



【ちりめんのピザ焼き風】



日野 好子 (ひの・よしこ) さん

材料 (6コ分)

ちりめん (ちりめんじゃこ)	25g	ピザ用チーズ	24g
ミニトマト	6コ (100g)	ぎょうざの皮 (直径 9cm)	6枚 (25g)
ピーマン	1コ (40g)	マヨネーズ	小さじ 2

手順

- (1) ちりめんじゃこを使う。
ピーマンとミニトマトを輪切りにする。
- (2) ぎょうざの皮にマヨネーズを塗る。
その上にピーマン、ミニトマト、ちりめん、チーズをのせる。
- (3) 1000w のトースターで 4 分ほど焼く。焼き色がついたら完成。