

# ぎょうざの皮で作るかんたんピザ



## 道具の用意

ボウル、ざる、計量スプーン

包丁、まな板、さいばし、ごみ箱、

キッチンペーパー、フライパン、皿



## 材料の用意

- ぎょうざの皮…6~8まい
- ピザソース、またはケチャップ
- とろけるチーズ (スライスでもよい)
- ピーマン…1こ
- ミニトマト…3こ
- ベーコン…小さいもの4まい
- オリーブオイル…小さじ1 ぱい



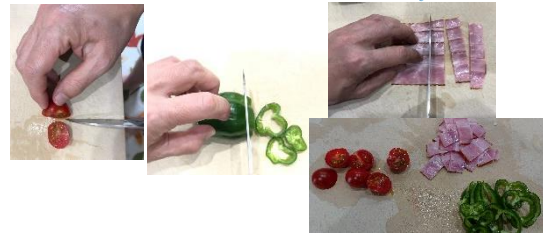
1. ミニトマトはへたをとる。

ピーマンとミニトマトを洗う。



2. ピーマンは5mmくらいの輪切り、ミニトマトは半分に切る。

ベーコンは1cmくらいに切る。



3. フライパンにオリーブオイルを小さじ1 ぱい入れて、キッチンペーパーで全体にのばす。皮をならべる。



4. 皮にピザソースをつけて全体に伸ばす。ミニトマト、ピーマン、ベー

コン、一番上にチーズをのせて皮が

カリカリになるまで焼く。



ホットプレートでも焼けますよ！

できたらフライ返しで取るといいですよ。