

作ってみよう！おすすめレシピ



ぎょうざの皮でなんちゃってピザ

材料（作りやすい分量）	作り方
ぎょうざの皮（50枚入り）1袋 ピザソース 適量 ＊トッピングしたい具材 ウィナーソーセージ 粒コーン（缶） ツナ えび （皮をむいて加熱しているもの） ＊お店では「サラダ用」として 売られています。 パプリカ（緑・赤・黄） たまねぎ と溶けるチーズ 適量	<p>＜作り方＞</p> <p>① 材料の準備をする。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>えび</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>ウィンナーソーセージ ＊輪切りまたは斜め切り</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>こんな感じに 準備します。</p>  </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>たまねぎ ＊薄く切って レンジでチン！</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>パプリカ♪ ＊薄く切って レンジでチン！</p>  </div> </div> <div style="text-align: center; margin: 10px 0;">  </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>コーン</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>ツナ</p>  </div> </div>  <p>② ホットプレートに ぎょうざの皮をのせ、ピザソースをぬる。</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>③ お好みの具をのせて、皮がカリッとなって、チーズがとろ〜りと溶けてきたらできあがり！</p> 



奥窪 尚昭先生せんせいのおすすめレシピ♥です！
 好きなもの、食べたいもの、家にあるもの、何を
 のせてもOK♥家族でワイワイ楽しく作ることがで
 きますよ！！（板チョコにバナナ、マシュマロを
 のせてもおいし〜いですよ！



～奥窪先生せんせいの息子さんから♥～
 ピザソースのかわりに、お好みソースを使っ
 て、キャベツ、イカ天、紅ショウガをのせて作る
 とお好み焼き風になっておすすめですよ！

