

餃子の皮 de 関たっぶりピザ

材料	分量 (4人分)	作り方
餃子の皮 玉ねぎ (小) しいたけ ウインナー (小) ゆずの皮 さといも (小) 鶏ちゃん ゆずのカッテージチーズ ケチャップ	20 枚 1/2 個 1 個 10 本 適量 1 個 100 g 50 g 大さじ 4	<p><下準備>オーブンを 180℃に予熱する。</p> <p>① 玉ねぎ、しいたけ、ウインナー、ゆずの皮を細かく切る。</p> <p>② さといもを茹で、①の大きさに合わせて細かく切る。</p> <p>③ 鶏ちゃんを炒めて①の大きさに合わせて細かく切る。</p> <p>④ 餃子の皮にケチャップを塗り、①～③の具材を好きなようにのせ、ゆずのカッテージチーズものをせる。</p> <p>⑤ 180℃に予熱したオーブンで 10～15 分焼く。</p>



★こだわり POINT★

材料を細かく切り、1つ1つの素材の味が感じられるようにしました。

ゆずの皮を入れたことでゆずの風味が強く、さっぱりとしていて食べやすくなっています！

手軽に作れるので小腹がすいたときにさっと作れ、好きなようにアレンジができるので楽しく食べられます♪