

2024年5月号

【料理名】ギョーザの皮でデコピザ



【主材料】(各1個分)

【かおかおピザ】

ギョーザの皮(大判)……1枚

ピザソース(市販)……小さじ1

ピザ用チーズ……大さじ1~2

A ブロccoli(ゆでたもの)、ブラックオリーブ(輪切り)、ホールコーン、ピーマン
……各適量

【こいのぼりピザ】

ギョーザの皮(大判)……1枚

ピザソース(市販)……小さじ1

ピザ用チーズ……大さじ1

B ウインナーソーセージ(輪切り)、ブラックオリーブ(そぎ切り)、ホールコーン
……各適量

グリーンアスパラガス(ゆでたもの・あれば)……1本

【作り方】

1. 【こいのぼりピザ】はギョーザの皮の中央にピザソースをのせ、半分に折りたたむ。ホットプレートに【かおかおピザ】のギョーザの皮とともに置き、中温で焼く。軽く焼き色がついたら返し、【かおかおピザ】はピザソースを塗り広げる。それぞれにチーズをのせる。
2. 【かおかおピザ】はAで顔を作る。【こいのぼりピザ】はBで目玉とうろこを作る。アスパラをポールに見立てて置き、ふたをしてチーズが溶けるまで焼く。

●レシピの表記について

- * エネルギー・塩分はおよそ1人分の数値です。調理時間は作業にかかる目安です(漬けたりさましたりする時間や、炊飯時間は除きます)。
- * 材料表に示した分量は、1カップ=200ml、1合=180ml、大さじ1=15ml、小さじ1=5mlです。
- * 電子レンジは600Wを使用しています。500Wの場合は1.2倍、700Wの場合は0.8倍の加熱時間が目安です。