

餃子の皮ピザ



—材料(2人前・ピザ4枚分)—



餃子の皮 4枚
とろけるチーズ 1枚
餅 1つ
焼豚 お好みの量
ケチャップ 少々
(醤油 お好みで適量)

—作り方—

- 1.餃子の皮にケチャップを薄く広げる。
- 2.その上に具材を載せる。
- 3.オーブンで、
チーズが溶け、餅が膨らむまで焼く。
- (4.お好みで、餅に醤油をかける。)

投稿いただいた方より

家に余っていた餃子の皮と餅を使うレシピを考えました。今回は、冷蔵庫内に余っていた焼豚を使用しましたが、その時々冷蔵庫内で余っているお好きな具材でアレンジ可能です。