

# 冷蔵庫の残り物でサッとできる「ミニミニピザ」

(調理時間 15分)



## 材料 (1人分)

- 餃子の皮 …… 10枚
- ミックスチーズ …… 1袋
- ベーコン …… 1袋  
(ハム、小エビ、貝柱でも OK)
- タマネギ …… 1/2個
- パプリカ …… 適量
- ピザソース …… 適量
- バター …… 少々

## 作り方

1. オーブンを 250℃くらいにする。
2. タマネギ、パプリカ、ベーコンを細かく刻む。
3. 餃子の皮を 2枚合わせて生地にする (間にバターを塗る)。
4. 3にピザソースを薄く全体に塗る。
5. 4にタマネギ、ベーコン、その上にチーズをたっぷり乗せ、いれどりにパプリカを散らす。
6. オーブんに約 9分間入れて完成。

## 考案者コメント

ワイン片手に夫婦の語らいに…。ホームパーティーでみんなと楽しく…。目で楽しみ、香りを楽しみ、食感も味わいながら…。