

# 番号 15 冷蔵庫の残り物でサッと出来るミニミニ・ピザ！！

竹下 輝明 さん ( 68 歳 )



## ☆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……。

☆調理時間 約 15分

☆レシピ	(材料・1人分)	作り方
餃子の皮	10枚	① オーブンを250℃くらいにする。
ミックスチーズ	1袋	② 玉ネギ、パプリカ、ベーコンを細かくきざむ。(あればハム、小エビ、貝柱等を代用可)
ベーコン	1袋	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)
玉ネギ	1/2個	④ ③に、ピザソースを薄く全体に塗る。
パプリカ	適量	⑤ ④に、玉ネギ、ベーコン、その上にチーズをたっぷりのせ、いれどりにパプリカをちらす。
ピザソース	適量	⑥ オーブンに入れて、約9分で完成。
バター	少々	⑦ 盛り付け