



ホットプレートで作る パリパリチーズ焼き



ざいりょう (1人分)

- ぎょうざの皮 かわ 6まい
- ピザ用チーズ よう 20グラム
- ピーマン、コーン缶、しらすぼし、
ちくわ、魚肉ソーセージなどお好みの具 かん ぎょにく この ぐ

つくりかた

①好みの具をぎょうざの皮にのせやす
おおきい大きさに切る。



②ホットプレートの上にぎょうざの皮をお
き、その上にお好みの具をのせる。



③②の上にチーズをのせ、ふたをして200℃
で加熱する。



④チーズがとけたら、できあがり。
(熱いので、フライ返しなどを使って
取り出そう。)



あついよ!

☆ワンポイントアドバイス☆

片面しか焼かないので、具は火が通らなくても食べられるものを選ぶ。