



# 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 この

## 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。