

学生の部3

# ひまわりピザ



アピール  
ポイント



- ・中に入っているものが落ちないように包まれているから食べやすい！
- ・簡単に作れる！
- ・中の具を色々変えてみても楽しいと思います。

## 材 料

- ・ぎょうざの皮 8枚
- ・ピーマン 1個
- ・タマネギ 半分
- ・ウインナー 1本
- ・ひき肉 100g
- ・塩コショウ 少量
- ・ごま油 少量
- ・チーズ お好み
- ・ケチャップ 少量
- ・中華だしの素 小さじ1



## 作 り 方

- ① ひき肉に、みじん切りしたピーマンとタマネギを入れて混ぜる。塩コショウ、ごま油、中華だしの素で味をつける。  
ぎょうざの皮に をのっけて包む。ウインナーとチーズをのせてオーブンで焼く。(230 度10~15分程度)  
皿に盛りつけて完成