

山梨県 富士吉田市

UFO ピザ (ケチャップ味)



材料 (6 枚分)

ぎょうざの皮	6 枚
トマトケチャップ	大さじ 3
ピーマン	1 個
ミニトマト	6 個
かぼちゃ (ゆでる)	50g
ソーセージ	3 本
ピザ用チーズ	70g
バジルまたはオレガノ	少し

*ハーブはなければ入れなくてもよい

作り方



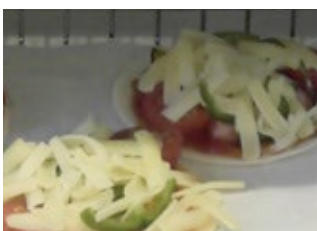
1. ハーブはこまかくきざみ
トマトケチャップとまぜ合わせる。



2. ピーマンは半分に切りたねを取ってほそく切る。
かぼちゃはゆでて、小さく切る。
ソーセージはななめに切る。
ミニトマトは半分に切る。



3. ぎょうざの皮にトマトケチャップをぬり
具をのせ、チーズを上のにせる



4. オーブントースター (魚用グリルでもよい) に
入れて強火にしてチーズが溶けるまで焼く。

山梨県 富士吉田市

UFO ピザ (マヨネーズ味)



材料 (6枚分)

ぎょうざの皮	6枚
マヨネーズ	大さじ2
ツナ (かんづめ)	50g
ホールコーン (かんづめ)	50g
いんげん (ゆでる)	30g
ピザ用チーズ	70g

作り方



1. いんげんはちいさく切る。



2. ボウルにいんげん、ツナ、コーン、マヨネーズを入れてまぜ合わせる。



3. ぎょうざの皮にトマトケチャップをぬり具をのせ、チーズを上のにせる



4. オーブントースター (魚用グリルでもよい) に入れて強火にしてチーズが溶けるまで焼く。