

グリルで2分!

ギョーザ皮ピザ 2種

【材料】 ●ギョーザの皮 ●とろけるチーズ ●ベーコン ●ピーマン ●玉ねぎ
●ピザ用ソース ●バジルソース ●マヨネーズ ●ちりめん ●小ネギにじん切り

1 ピーマン・玉ねぎは薄くスライスして
ベーコンは
5mmに切る。5mm



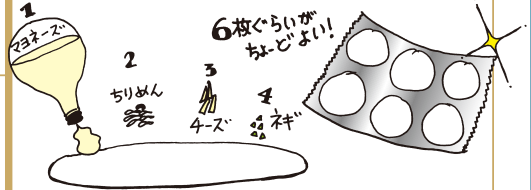
2 アルミホイルの上にギョーザの皮をひろげ
バジルソース・ピーマン・玉ねぎ・ピザソース・
ベーコン・チーズをのせる。



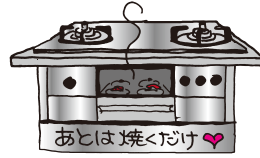
3 アルミホイルのまま
グリルの中へ入れ
点火する。
グリルタイマー-2分



1 アルミホイルの上にギョーザの皮をひろげ
マヨネーズ・ちりめん・チーズ・ネギの順にのせる。



2 アルミホイルのままグリルの中へ入れ
点火する。グリルタイマー-2分



※ 2回目以降はグリル内が熱いので1~1.5分で焼けます。



エヨザきんちゃん
梅バージョン!

