

餃子の皮で簡単アレンジ（ミニピザ・クレープ）

生地から作ると手間がかかってしまうピザやクレープも、餃子の皮を使うことで簡単に作れます。

【ミニピザ】

●材料（4人分）

餃子の皮	8枚
ウインナー	2本
ミニトマト	4個
ケチャップ	大さじ2
ピザ用チーズ	適量
バジル	適量



●作り方

- ① ウインナーは5mm幅に切る。ミニトマトは食べやすい大きさにスライスする。
- ② 餃子の皮にケチャップを塗り、ウインナー、ミニトマト、ピザ用チーズをのせる。
- ③ オーブンで皮のまわりが色付くまで焼く。
- ④ 焼き上がったら上からバジルのをのせる。

【チョコバナナクレープ風】

●材料（4人分）

餃子の皮	8枚
生クリーム	100ml
グラニュー糖	10g
バナナ	1/2本
チョコソース	1本
粉糖	適量



●作り方

- ① バナナは皮を剥き、食べやすい大きさにスライスする。
- ② 生クリームとグラニュー糖をボウルに入れて泡だて器やハンドミキサーでツノが立つまで泡立てる。
- ③ 完成写真のように餃子の皮を筒状にして、水で端同士をくっつける。
型崩れしないよう皮の内側にアルミホイルを丸めたものを詰め、オーブンで餃子の皮のまわりが色付くまで焼く。
- ④ 焼き上がった③に①や②をトッピングし、チョコソースと粉糖をかける。