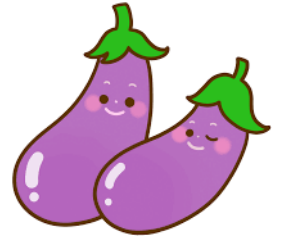


なすの餃子ピザ



材料2人分

なす	1本
ミニトマト	5個
ツナ缶	1缶
コーン	大さじ1
マヨネーズ	大さじ1/2
ケチャップ	大さじ1/2
餃子の皮	4枚
ピザ用チーズ	適量



作り方

- ①なすはへたを取り、2cm角に切って水にさらしておき、耐熱容器に入れて、レンジで2分程度加熱する。
- ②ミニトマトは4個を4等分し、1個を輪切りにしておく。
- ③ボウルになす、ツナ、コーン、4等分したミニトマト、マヨネーズ、ケチャップを入れて混ぜる。
- ④餃子の皮にシューマイを作るように③を詰めて、上にピザ用チーズをのせる。
- ⑤クッキングシートに敷いた天板に④を置いて、200℃に予熱したオーブンで15分焼く。