

6

小腹をうめつくすミニスパグラタン

食べきり
ポイント
(工夫した点)

小さめで食べやすいサイズにして手軽に食べれるようにしました。

おいしさポイント

皮はパリパリで中はモチモチになるよう工夫しました。

エピソード(考案のきっかけ)

ひやむぎがたくさん余っているので使い切りたくて考えました。

【材料・分量】 (3人分)

- ・ぎょうざの皮 6枚
- ・ひやむぎ 1束くらい
- ・ミートソース 1袋
- ・ピザ用チーズ 適量
- ・ウインナー
(ポークビッツ) 6本
- ・パセリ 適量

【作り方】 (15分)

1. ひやむぎをゆで、水きりをする。ひやむぎとウインナーを適当な大きさに切る。
2. ミートソースにウインナー、ひやむぎを混ぜ合わせる。
3. 耐熱カップにぎょうざの皮を入れ、オーブンで焼く。
4. カップに2を入れ、チーズをのせてオーブンで焼く。
5. パセリをかけて完成。