

春巻きの皮で作る「しらすピザ」



○材料（1～2人分）

春巻きの皮	2枚
ピザ用チーズ	30g
ピーマン	1/4個
プチトマト	2個
玉ねぎ（薄切り）	1/8個
しらす	30g
マヨネーズ	中さじ1

○作り方○

- 1 春巻きの皮の上にマヨネーズを薄く塗る
- 2 その上にもう1枚春巻きの皮を被せる
- 3 上にマヨネーズを塗り、チーズ・プチトマト・玉ねぎ・しらすを載せる
- 4 オーブントースターでチーズと春巻きの皮がパリパリに焦げ目が出来るまで焼いて出来上がり。

👉 餃子の皮でも代用OK！
小さいサイズのピザになるので見た目もかわいいです。