

ぎょうざの皮のラザニア風



〈材料（5人分）〉

・ぎょうざの皮	1袋	・ケチャップ	大さじ1と1/2
・鶏ひき肉	100g	・ウスターソース	大さじ1と1/2
・豚ひき肉	100g	・粉末コンソメ	大さじ1/2
・玉ねぎ	中1個	・トマトピューレ	1本
・ピーマン	3個	・溶けるチーズ	5枚
・塩	少々	（・片栗粉	適量）

〈作り方〉

- ①玉ねぎとピーマンは、粗みじん切りにします。チーズは適当な大きさに切っておきます。
- ②フライパンに鶏と豚のひき肉・水を200cc程入れ、ほぐし、中火にかけ、焦げないように混ぜながら火を通します。
- ③火が通ったら、玉ねぎ・ピーマンを入れ炒めます。
- ④ケチャップ・ソース・コンソメ・ピューレを入れ味をつけ、塩で味を調えます。
（水分が多いようでしたら、軽く水溶き片栗粉でとろみをつけます。）
- ⑤天板にクッキングシートを敷き、具→ぎょうざの皮→具→ぎょうざの皮→具→チーズの順に入れます。
- ⑥180度で約20～30分、チーズにしっかりと焼き色がつくまで焼きます。

※チーズに焼き色はつきませんが、フライパンでも同じ様に作る事が出来ます。