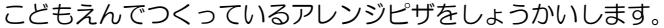


# "ブレーメンのおんがくたい"にでてくる「たべもの」は、、、

# 『ピザ』。





### 《ぎょうざのかわのやさいピザ》



〈材料〉 25枚分

25枚 ぎょうざの皮 コーン缶 20g ピーマン 3個 玉ねぎ 1/4個 ささがきごぼう 15g れんこん 20g ケチャップ 滴量

## 《かみかみごぼうのピザトースト》



〈材料〉 4人分

6枚切り食パン 2枚 ささがきごぼう 50g 大さじ3 マヨネーズ 溶かしバター 20g 溶けるチーズ 適量 刻みのり 適量

#### 〈作り方〉

- ①ピーマンは種を取り除き、玉ねぎは皮をむき、それぞれ薄切りにしておきます。 れんこんは皮をむき、短めの短冊に切ります。
- ②切った野菜を、玉ねぎ、れんこん、ごぼう、ピーマン、コーンの順に入れ、 炒め、ケチャップで味をつけます。
- ③ぎょうざの皮に味をつけた、②をのせ、溶けるチーズをのせて、オーブン トースターで、チーズに焼き色がつくまで焼きます。

#### 〈作り方〉

- ①ささがきごぼうを軟らかくなるまで煮ます。軟らかくなったら湯を切り、 水にさらします。
- ②ごぼうとマヨネーズを合わせます。
- ④食パンにバターを塗り、②、チーズ、のりをのせてオーブンで焼き色が つくまで焼きます。