



## オリジナルレシピ

野菜工房 店長  
Jr.野菜ソムリエ  
山本 祥恵



### 『トマトの簡単パリパリピザ』

#### ◆ 用意するもの ◆ (2~3人分)

- ギョーザの皮・・・12枚
- トマト・・・大 1/2個
- バジル、ルッコラ・・・数枚
- オリーブオイル (エキストラバージン)・・・適量
- ハーブソルト・・・少々
- とろけるチーズ・・・お好みで

#### ◆ 作り方 ◆

- ① トマトを角切り (薄め) にしておく。
- ② ギョーザの皮にトマト、とろけるチーズをのせる。
- ③ アルミホイルに②をのせて、トースターで2~3分焼く。
- ④ ③をトースターから取り出し、バジル、ルッコラをのせ、オリーブオイルをかけまわす。
- ⑤ ④にハーブソルトを少々かけて出来上がり。

#### ★ POINT ★

のせるトッピングは、ツナ缶、ゆで卵、ピーマン (うすく輪切り)、ゆでとうもろこしなどいろいろと楽しめます。

