

ほたるいかの一口ピザ

ひとくち



材料（10枚分）

ゆでほたるいか	20匹	とけるチーズ	適量
餃子の皮（大判）	10枚	サラダ油	適量
バジルの葉	少々	ピザソース	適量
玉ねぎスライス	適量		

作り方

- 1) ほたるいかの目玉を取り除く。
- 2) 餃子の皮にピザソースを塗る
- 3) とけるチーズを少量のせ、玉ねぎスライスを適量のせ、皮1枚につき、ほたるいか2匹のせる。
- 4) さらにとけるチーズをのせ、温めておいたオーブで5～7分焼く。
- 5) お好みでバジルの葉を散らす。