

即席“肉まん”風？

1. 材料：餃子の具の残り 食パン（6枚切りのパン）1枚

2. 作り方



写真1



写真2



写真3

- ①写真1は残った餃子の具を小さくして焼きます。イメージは小さめのハンバーグを作る。
- ②ハンバーグ風に焼いたら、写真2のように食パンの上ののせる。
（下にラップをひいておく）
- ③食パンにのせたら、パンで包んでからラップで包む。（写真3）
- ④写真3の包んだパンをレンジ500W40秒～50秒で、出来上がり！

※具材は市販の餃子やシュウマイなら「肉まん風」になるし、ハンバーグならお好みでチーズやケチャップなどでもOK！「ピザ風？肉まん」になるよ。ぜひ、試してください！