

※TV番組から生まれたレシピ♪

餃子deトマトチーズ焼き

おうちde
満洲レシピ
Vol.66



※写真は2人前です。

餃子で簡単イタリアン!



材料(4人前)

★生ぎょうざ(冷蔵or冷凍) 24個

A ホールトマト缶 1缶(400g)

A コンソメ 5g

A ウスターソース 大さじ1・1/2

A ブラックペッパー 少々

アボカド(半分に切って、種を取り、1個皮をむき1cm角に切る)

オリーブオイル 大さじ2

にんにく(皮をむいてスライス) 1片

とろけるチーズ 70g

バジルの葉 2~3枚

★は自家製お土産商品です。

作り方

- ① ★生ぎょうざは、たっぷりの湯で約6分ゆでて、水気を切ります。
- ② ボウルにAを入れ、ヘラでトマトを潰しながら混ぜ合わせます。
- ③ フライパンにオリーブオイルとにんにくを入れ、弱火で香りが出るまで炒め、②とアボカドを入れ、トマトが半量程度になるまで煮詰めます。
- ④ 耐熱皿に①を並べ、③をかけ、とろけるチーズを全体にかけて、オーブトースターで5分加熱します。バジルをちぎって散らして完成。

※『御社でインターンよろしいでしょうか?』
BS-TBS 隔週土曜夜6時30分から放送

ぎょうざの満洲



御社でインターン よろしいでしょうか？

BS-TBS 隔週土曜夜6時30分から放送中！

番組中で出演者が考案してくれました！



トマトとアボガドが
おいしいが

調理例：餃子でトマトチーズ焼き
※レシピは裏面にあります。

お土産コーナーで販売中！

冷蔵



冷凍



冷蔵 冷凍 **生ぎょうざ**

12個入・タレ付

通常日価格 370円(税込)

特売日
価格

300円
(税込)

特売日はお得！