

オクラ納豆ピザ



材料／2人分

- 餃子の皮・・・4枚
- オクラ・・・1本
- 納豆・・・20g
- しょうゆ（納豆付属）・・・小袋1
- 塩（板ずり用）・・・適量
- チーズ・・・適量

作り方

- ①オクラ全体に塩をかけ、板ずりしたら洗い、さっとゆでる。
- ②オクラを4～5mm程度の輪切りにする。
- ③餃子の皮に、しょうゆを混ぜた納豆、オクラ、チーズを順にのせる。
- ④200℃のオーブンで5分程焼く。チーズが溶けて餃子の皮がパリッとすれば完成。

★マヨネーズを少しかけてもおいしく食べられます。