



## ミニトマトライスのギョウザ包み(右) ミニトマトのオーブン焼き(左)

### ●材料(4人分)

#### <ミニトマトライスのギョウザ包み>

ミニトマト……………200g  
 ご飯……………茶碗1杯  
 ギョウザの皮……………24枚  
 バター……………大さじ2  
 とろけるチーズ……………適量  
 塩・こしょう……………適量

#### <ミニトマトのオーブン焼き>

ミニトマト……………8個  
 パン粉……………大さじ2  
 パルメザンチーズ  
 (とろけるチーズ)……………大さじ2  
 パセリ……………適量

#### <ミニトマトライスのギョウザ包み>

- 1 ミニトマトを湯むきし、ざく切りにする。
- 2 バターでご飯を炒め、1を入れ塩・こしょうで味をととのえる。
- 3 2にチーズを混ぜる。
- 4 3をギョウザの皮で包む。
- 5 油で揚げる。

#### <ミニトマトのオーブン焼き>

- 1 ミニトマトは中央部分をほんの少し水平に切り落とししてから、へたがついている部分も水平に切り落とす。
- 2 ミニトマトをへたがついていた方を上にして置き、パン粉をのせる。
- 3 オーブントースターで2~3分、パン粉に焼き色がつくまで焼く。
- 4 その上にみじん切りにしたパセリをのせる。