

# イタリアン揚げ餃子



## 《材料》

ゆで卵 2個  
ミートソース 100g  
粉チーズ 大さじ2  
餃子の皮 20枚  
揚げ油 適量

## 《下準備》

- ① ゆで卵を粗く刻んでおく。
- ② ボウルに①とミートソース、粉チーズを加えて混ぜる。

## 《作り方》

1. 餃子の皮に②を小さじ1ほどのせて包む。
2. フライパンに油を1cm程度入れて熱し、1を並べて揚げ焼きにする。
3. できあがったら器に盛りつけて頂く。

## オススメポイント

スナック感覚で食べられます。  
お子様にはおやつ、大人にはお酒のおつまみに。  
もちろん、夕食の一品としても存在感があります。  
手間無く作れますので、お子様と一緒に楽しみながら作るのもオススメです。