

## 餃子の皮ピザの作り方

材料(2人分)  
 餃子の皮…10枚  
 ピザソース…適量  
 ピザ用チーズ…適量  
 サラミ、アンチョビ等好きな具材…適量

### 作り方

- 1.餃子の皮にピザソースを塗り具材をのせる。
- 2.オーブンやフライパンで皮にうっすら焦げ目が付くまで焼く。



焚き火がうれしい季節になってきた。



好きな具材をのせればよい。

近頃はキャンプが人気だという。コロナ禍で人混みを避けたいが家族や仲間で、あるいは一人で遊びたいという需要がさがる追いつかなくなっただろうが、こうなる前から盛り上がりを見せていた。

楽しみ方も細分化されてきて、女子が一人で楽しむ女子ソロキャンプ、ゆったりとしたテントや家具で居住性を追求するグランピング、とことんシンプルにハンモックとタープと小さな火器だけで自然に溶け込もうとする人たちもいる。



レシピ制作・料理・撮影・文  
岡野 朋之

うまいつまみを求めて世界をさまよって歩く。その実、国内・海外問わずハードな長期山岳縦走取材をもこなすカメラマン。年頃の娘を持つ父でもある。

いずれのスタイルにせよキャンプのベストシーズンは秋だとおすすめしたい。天気が安定し日中過ごしやすく、葉の落ちた森は光を通して明るい。日が落ちると、適度な冷気は焚き火を囲むのにちょうどよい。

そしてどのスタイルにも合う今回のレシピ。仲間と楽しむなら具材をビュッフェスタイルでわいわい楽しめばいい。味付けは子供向けにも、おつまみ向けにも同時に対応できる。調理も片付けも簡単。ママは座っていればよい。この秋のキャンプデビューにぜひ。

## 餃子の皮ピザ



餃子の皮の原料は小麦粉と塩と水。それにイーストを加えて発酵させたのがピザ生地です。餃子の皮は手頃で手軽に準備できてピザにするとパリッとクリスピー。ご自宅で作るならホットプレートで焼きながらアツアツを頬張るのも楽しいですね。