



# 餃子の皮でカンタン ミートソースサモサ



※写真はイメージです

## 餃子の皮でカンタン ミートソースサモサ

### 〔材料(3~4人分)〕

赤ワインとトマトピューレで煮込んだポロネーゼ	1袋
国産小麦の餃子の皮	12~14枚
パン粉	1/4カップ(20g)
お好みのチーズ	適量
サラダ油(揚げ油)	適量

### 〔作り方〕 調理時間:約15分

1. 赤ワインとトマトピューレで煮込んだポロネーゼとパン粉をまぜあわせる。
2. 餃子の皮に1とチーズをのせ、餃子を作る要領で包む。
3. サラダ油を加熱し、2.をきつね色に色づくまでこんがり揚げろ。

※お好みでタバスコをかけてもおいしく召し上がっていただけます。  
 ※具材にブロッコリーやポテトサラダなどを包んでも、おいしく召し上がっていただけます。

### 使った商品はこちら

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD  
国産小麦の餃子の皮



ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD  
赤ワインとトマトピューレで  
煮込んだポロネーゼ



ISETAN  
MITSUKOSHI  
THE  
FOOD

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD  
国産小麦の餃子の皮  
国産小麦にこだわりました。  
焼き餃子、揚げ餃子のほか  
お好みの具材をのせてピザ風に。



ISETAN  
MITSUKOSHI  
THE  
FOOD

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD  
赤ワインとトマトピューレで  
煮込んだポロネーゼ  
赤ワインのコクと香り、  
トマトピューレの爽やかな酸味が特徴。

