

ひじきのマリネ

<材料 大人4人分>

乾燥ひじき	12g
人参	30g
大根	40g
きゅうり	1/3本
黄パプリカ	1/4個
ロースハム	3枚
<下味用>	
砂糖	小さじ1
しょうゆ	小さじ1
<調味料>	
酢	小さじ2
油	大さじ1弱
塩	少々

《作り方》

- ①大根、人参、きゅうり、黄パプリカは千切り。ハムは短冊に切っておく。大根、人参は茹でて、水気を切っておく。
- ②調味料を合わせたおく。
- ③ひじきは水で戻し、お湯で一度湯がくザルに上げて水気を切り、下味用の調味料で鍋で炒り、下味をつけておく。
- ④すべての材料をボウルに入れ、調味料を加え、和える。
- ⑤器に盛り付け、出来上がり！！

ガトーショコラ

<材料 直径15~18cm丸型>

卵	2個
上白糖	50g
ミルク	100g
チョコレート	
バター	50g
★薄力粉	40g
★ベーキングパウダー	5g
★純ココア	12g

お好みで
粉砂糖・生クリーム

下準備

- ☆チョコレートは小さく割りくだき、ボウルに入れ、湯せんで溶かす。その中にバターも入れ、溶かし混ぜる
- ☆粉類の★は合わせてふるっておく。
- ☆オーブンを160℃に温めておく。

<作り方>

- ①ボウルに卵、上白糖を入れ、泡立て器で混ぜる。
- ②①に湯せんで溶かしたチョコレートとバターを加え、泡だて器でしっかり混ぜる。
- ③粉類を加え、ヘラでさっくり混ぜ合わせる。
- ④型に流し入れ、160℃で35分~40分焼く
- ⑤冷めたら切り分け、お好みで粉砂糖、生クリームを添えて、出来上がり！！