

ひじきのマリネ

<材料 4人分>

干しひじき 6g
人参 1/3本
砂糖 小さじ1
醤油 小さじ1
ロースハム 30g
きゅうり 1本
黄ピーマン 1/2個
大根 70g
☆塩 5g
☆お酢 小さじ1
☆油 大さじ1/2

【 作り方 】

- ① ひじきを水戻しして茹でておく
- ② ☆を混ぜ合わせておく
- ③ 人参・黄ピーマン・大根・ハムは千切り、きゅうりは薄く輪切りにする
- ④ ①と人参を砂糖・醤油で炒って冷ましておく
- ⑤ ボウルに④と黄ピーマン・大根・ハムを合わせて②をかけて混ぜ合わせる
- ⑥ 盛り付けて完成！

いちごのジャムパイ

<材料 10個分>

パイシート 1枚
いちごジャム 適量

【 作り方 】

- ① パイシートを常温に戻しておく
- ② めん棒で少し伸ばす
- ③ いちごジャムをまんべんなく塗り、くるくると巻く
- ④ ラップで包んで、冷蔵庫で30分程冷やす
- ⑤ 冷やしたら、10等分に切って180℃10分オーブンで焼いたら完成！