

## きゃべつとじゃこのサラダ

<材料 大人4人分>

きゃべつ	150g(2~3枚)
ちりめんじゃこ	20g
焼きのり	1枚
酢	大さじ3
しょうゆ	大さじ1/2
砂糖	小さじ1/2
サラダ油	大さじ2.1/2

《作り方》

- ① きゃべつは芯を除き、食べやすい大きさに切り、さっと茹でて冷まし、水気を絞っておく。
- ② Aの調味料を合わせておく。
- ③ ちりめんじゃこをからいりする。
- ④ ボウルにきゃべつ、じゃこを入れ、Aの合わせ調味料と混ぜ合わせる。
- ⑤ 食べる食前にのりをちぎり、混ぜ合わせ、出来上がり！！

## ごまスティックパイ

<材料 8本分>

パイシート	2枚
グラニュー糖	大さじ3
塩	少々
黒ごま	大さじ2
卵	1/2個

《作り方》

- ① パイシートを解凍し、グラニュー糖と塩を合わせておく。
- ② パイシートの片面に溶いた卵を全体に塗り、□のグラニュー糖を半量と黒ごまを全体に散らします。
- ③ もう一枚のパイシートも全体に卵を塗り、卵を塗った面を下にして、□のパイシートにかぶせ、手で押さえます。
- ④ 上面にも卵を塗り、残りのグラニュー糖を散らし、スプーン等で軽く押します。
- ⑤ 8等分の棒状に切り、両端を軽く持ち、2、3回ねじり、オーブンシートを敷いた天板に並べます。
- ⑥ 約180℃~200℃に予熱しておいたオーブンで10分ほど焼き、出来上がり！！