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、お湯で一度湯がき、ザルにあげて水気を切ります。

④鍋に戻し、下味用の調味料を加え、汁気がなくなるまで炒り、冷まします。

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！！ザルにあげる

ポンデケージョ

<材料　15 個分>

白玉粉	100g
絹豆腐	150g
油	30g
薄力粉	50g
B.P	2.5g
(ベーキングパウダー)	
粉チーズ	40g

＜作り方＞

①ボウルに白玉粉と絹豆腐を入れ、よく混ぜ合わせる。(豆腐は水を切らず、水分ごと入れる。)

②①に油を入れ、よく混ぜ合わせる。

③別のボウルに、薄力粉、粉チーズ、B.P、を混ぜておく。

④②と③を合わせ、よく混ぜ合わせる。

⑤丸く形を作り、オーブン 170℃で 15～20 分ほど焼いたら、出来上がり！！

※粉チーズを黒ごまにしても美味しいです！！