

おもちピザ & カラフルなます

★おもちピザ★

【材料・1 テーブル(8 人)分】

- ・しゃぶしゃぶもち…16 枚
- ・ピザソース……………小さじ 8
- ・ピザ用チーズ……………120g
- ・ミニトマト……………8 個
- ・ピーマン……………1 個
- ・赤パプリカ……………1/2 個
- ・黄パプリカ……………1/2 個
- ・ポークウィンナー…小 8 本



【作り方】

- ①ミニトマトを半分に切る。ピーマン・赤パプリカ・黄パプリカは種とわたを取り除いて、ピーマンは輪切りにし、赤パプリカ・黄パプリカは型抜きし、余った部分は小さく切る。ポークウィンナーは 1 cm 幅に切る。
- ②15cm 角くらいに切ったアルミホイルの上に、しゃぶしゃぶもちを 2 枚並べ、ピザソース(小さじ 1)をぬり、①の 1/8 量とピザ用チーズ(15g)をのせる。
- ③オーブンで焼く。(200℃、10 分) ※オーブントースターで焼いても OK!

★カラフルなます★

【材料・1 テーブル(8 人)分】

- ・大根……………200g
- ・ピーマン……………1 個
- ・赤パプリカ……………1/3 個
- ・黄パプリカ……………1/3 個
- ・塩……………小さじ 1/2
- ・ちりめんじゃこ…20g
- ・砂糖……………大さじ 2
- ・酢……………大さじ 2
- ・すりごま……………大さじ 1

【作り方】

- ①大根は皮をむく。大根・ピーマン・赤パプリカ・黄パプリカを長さ 4 cm の千切りにする。
- ②ピーマンをスチーマーに入れ、水を適量加え、ふたをして電子レンジで加熱し(500W で約 1 分)、水にさらしておく。
- ③大根・赤パプリカ・黄パプリカと塩をビニール袋に入れてよく混ぜ、しんなりするまで置いておく。
- ④ビニール袋の下の角を少し切り、水分を絞り出す。
- ⑤ボウルに砂糖、酢、すりごまを入れて混ぜ合わせ、水気をよく絞った大根・ピーマン・赤パプリカ・黄パプリカとちりめんじゃこを加えて、よく混ぜる。