

白神ねぎピザ



ポイント

じゃがいもは水にさらさないで作ります。

■材料

じゃがいも……………中2個
 白神ねぎ……………1本
 ピザソース……………適量
 とろけるチーズ……………適量
 しめじ……………少々
 カニカマ……………少々
 白神ねぎラー油……………適量

■作り方

- (1)じゃがいもを薄く輪切りにします。ねぎは白い部分は白髪ねぎにし、青い部分は小口切りにします。
- (2)フライパンにアルミホイルを敷き、じゃがいも、ピザソース、チーズの順で重ね弱火で15分程度焼きます。
- (3)(2)に小房に分けたしめじ、ほぐしたカニカマ、白髪ねぎ、小口切りにしたねぎをのせます。
- (4)(3)にチーズをたっぷりかけ、オーブントースターで10分程度焼きます。
- (5)焼き目がついたら、白神ねぎラー油をかけて出来上がりです。

紅白なますの昆布巻き

■材料

大根……………適量
 人参……………適量
 A { 食酢……………適量
 砂糖……………適量
 塩……………適量
 昆布……………適量 (だしをとった後のもの)
 らっきょう酢……………適量

■作り方

- (1)下準備として昆布はらっきょう酢に1週間程度漬けておきます。
- (2)なますを作ります。大根と人参は皮をむき千切りにします。
- (3)(2)をボウルに入れ塩を加えてもみ、しんなりしたら水でさっと洗って水気をきつく絞ります。
- (4)(3)とAを混ぜて味をなじませます。
- (5)最後になますを昆布で巻いてつまようじで止めたら出来上がりです。

ポイント

昆布はだしをとった後のものを使います。固かった場合は、再度煮てやわらかくしてください。

