

# ～簡単おつまみレシピ～

## I. 餃子の皮かんたん大人ピザ

### 【材料】

・餃子の皮 適宜

～ピザソース～

・ケチャップ 大きじ6

・マヨネーズ 小さじ2

・醤油 小さじ1/2

・にんにくすりおろし 少々

・タバスコ 少々

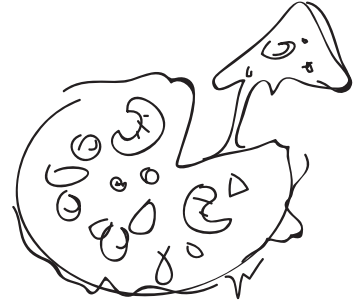
・あればドライバジル 少々

～トッピング～

・ししとう 1パック

・しらす 適宜

・ピザチーズ 適宜



①ピザソースを作る

②クッキングシートを敷いたトースター鉄板に餃子の皮をのせ表面が乾くまで1、2分焼く

③ピザソースを塗り、刻んだししとうとしらすをのせピザチーズをのせ焼く

## II. ちくわのバルサミコ炒め

### 【材料】

・ちくわ 4本(商品サイズによる)

・バルサミコ 小さじ1

・バター 15g

・しょうゆ 小さじ1

・かいわれ大根 1パック

①ちくわは食べやすい形にきる

②バターで表面をソテーして、バルサミコとしょうゆを入れる

③器に盛り、飾りにカイワレをのせる

## III. 酒粕バーニャカウダソース

### 【材料】

～ソース～

・にんにく 100g

・牛乳 200ml

・アンチョビフィレ 12g

・味噌 12g

・オリーブオイル 60ml

・かための酒粕 25g

～ディップ野菜～

・大根

・にんじん

・ラディッシュ

・きゅうり など適宜

①にんにくは水から2度吹きこぼし、水を切ったら牛乳で柔らかくなるまで中火で煮る

②にんにくがやわらかくなったら火を強め、牛乳の水分を飛ばすように煮ていき、牛乳がほぼなくなったら、アンチョビ味噌を加え全体を混ぜ合わせる  
最後に酒粕とオリーブオイルを入れ混ぜ合わせる。塩で味を整える

