**〇トマトのはさみ焼き**

**[材料]**(４個分)

・トマト　　　　　　　　　　　中２コ

・ロースハム　　　　　　　　　８枚

・スライスチーズ　　　　　　　４枚

・パン粉　　　　　　　　　　　５０ｇ

・ハーブミックス　　**Ａ**　　　　少々

・塩コショウ　　　　　　　　　少々

・オリーブオイル　　　　　　　大さじ２杯

**[作り方]**

①輪切りのトマトの上にハム、チーズ、ハム、トマトの順に乗せる。

②Ａを混ぜて、トマトの上下にしっかりまぶして馴染ませる。

③フライパンにオリーブオイルを入れ、トマトを両面３分ずつ焼き、

焦げ目がついたら器に盛る。

**〇餃子の皮のピザ**

**[材料]**(８個分)

・餃子の皮　　　　　　　　　　８枚

・ピザソース　　　　　　　　　適当

・玉ねぎ　　　　　　　　　　　１/４コ(スライス)

・ピーマン　　　　　　　　　　１コ(輪切り)

**Ａ**

・ロースハム　　　　　　　　　２枚(４等分)

・ミニトマト　　　　　　　　　４コ(スライス)

・ミックスチーズ　　　　　　　適当

・スライスチーズ　　　　　　　２枚(４等分)

・一味唐辛子　　　　　　　　　少々

**[作り方]**

①フライパンに餃子の皮をそのまま並べる。

②ピザソースをぬってＡを全部乗せ、最後にミックスチーズとスライスチーズを乗せ、

　中火で５分焼く。

③皮が焦げてきたら出来上がり。

④好みで一味唐辛子をかける。

**〇トマトと卵のふわふわ炒め**

**[材料]**(４人分)

・トマト　　　　　　　　　　　中2コ

・ベーコン　　　　　　　　　　２枚(細切り)

・卵　　　　　　　　　　　　　４コ

・オリーブオイル　　　　　　　大さじ２杯

・塩コショウ　　　　　　　　　少々

・マヨネーズ　　　　　　　　　大さじ２杯

**[作り方]**

①フライパンにオリーブオイルを熱し、ベーコンを炒める。

②トマトを入れ火が通ってやわらかくなったら、卵を入れふたをする。

卵が半熟になるまで待つ。

③半熟になったら塩コショウ、マヨネーズを入れ手早くかき混ぜて仕上げる。

**〇トマトスープパスタ**

**[材料]**(４人分)

・トマト　　　　　　　　　　　中４コ(湯むき一口大)

・玉ねぎ　　　　　　　　　　　中２コ(粗みじん)

・ピーマン　　　　　　　　　　２コ(粗みじん)

・ベーコン　　　　　　　　　　４枚

・うれっ娘トマトジュース　　　５００ml

・水　　　　　　　　　　　　　１００㏄

・シーフードミックス　　　　　２袋

・コンソメ固形　　　　　　　　２コ

・ハーブミックス　　　　　　　少々

・バター　　　　　　　　　　　少々

・砂糖　　　　　　　　　　　　少々

・塩コショウ　　　　　　　　　少々

・味噌　　　　　　　　　　　　少々

・オリーブオイル　　　　　　　大さじ２杯

**[作り方]**

①鍋にオリーブオイルを入れ熱し、玉ねぎとベーコンを炒める。

②トマト、ピーマンを加えて水とトマトジュース、コンソメ、ハーブミックスを入れ３０分くらい煮込む。

③シーフッドミックス、砂糖、塩コショウ、味噌を入れてスープを仕上げる。

④硬めに茹でたパスタの上にスープをかけて出来上がり。